Svijet
jugoslavenska ženska revija

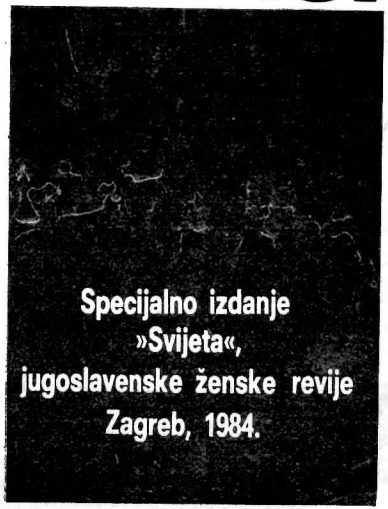
KOLAČI

SLANI I SLATKI

cijena 150 d

20293

KOLAČI



Specijalno izdanje
»Svijeta«,
jugoslavenske ženske revije
Zagreb, 1984.

Specijalno izdanje »Svijeta«, jugoslavenske ženske revije, Zagreb, Avenija bratstva i jedinstva 4. Izdavač: RO Novinskoizdavačke djelatnosti SOUR-a »Vjesnik«, OOUR Informativno-revijalna izdanja. Za izdavača: **Vesna Blüml-Mihaljević.**
Tisak: RO Štamparske djelatnosti SOUR-a »Vjesnik«. Grafički urednik **Branimir Stiperski.**

Pripremila: **Višnja Ogrizović**

KOLAČI S KVASCEM

Bečke pokladice

PRIPREMITE: 1/4 kg najfinijega bijelog brašna, sol, 1/6 l slatkog vrhnja, 4 dag maslaca, 5 dag s mirisom vanilije šećera, 2 žutanjka, 1 žlicu ruma, 2 žlice svježe istisnutog soka od naranče, 3 dag kvasca, 3 dag šećera, malo mlijeka i 3 dag brašna za kvas; 4 dag marmelade od kajsija, 30 dag masti; 5 dag šećera u prahu s mirisom vanilije.

U malo mlakog mlijeka zdrobite kvasac, dodajte brašno i šećer, pa stavite da uzađe. Posebno zagrijte brašno, dodajte sol, slatko vrhnje (ili mlijeko), otopljeni maslac, šećer, žutanjke, rum, sok i naposljetku dignuti kvas. Zamijesite tijesto, ali ne pretvrdo. Tucite ga tako dugo dok se prestane lijepiti za kuhaču. Pokrijte toplom krpom ili stavite u novu plastičnu vrećicu i držite na toplome 1 sat da uzađe. Zatim tijesto rastegnite (nemojte razvaljati) na pobrašnjenoj dasci. Neka bude debelo otprilike pola centimetra, pa većim kalupom izrežite 40 ploškica. Na svaku drugu stavite malo marmelade, pa poklopite onim komadima bez pekmeza. Prstima pritisnite uokrug da se slijepe, a svaku pokladicu još jednom izrežite manjim kalupom. Okrenite svaku na drugu stranu (da donja ploha dođe gore), pokrijte zagrijanom krpom i ponovo pustite da se dižu. Dobro zagrijte mast i u nju spustite pokladice tako da gornja strana dođe dolje. Pokrijte ih dok se peku na jednoj strani. Kad

donja strana postane zlatnosmeđa, okrenite pokladice i pržite dalje nepokrivene. Pokladice moraju plivati u masti kako bi dobile lijepu boju, a okolonaokolo svjetliji obruč. Slažite ih na mrežicu ili bugačicu da se dobro ocijede. Pošećerite.

Bidra

PRIPREMITE: za tijesto – 1 kg brašna, 1/2 l mlijeka, 1 kockicu kvasca, malo šećera, sol, 1 jaje, 1 dl kokošje masti (ili ulja), 10 dag maslaca, ili margarina; nadjev od oraha – 30 dag oraha, 3 bjelanjka, 6 žlica šećera, 1/2 limuna (korica); nadjev od maka – 30 dag maka, 3 bjelanjka, 6 žlica šećera, 1 žlicu ruma; žutanjak.

Zamijesite tijesto od svih sastojaka, dodajte još 1 dl vode, dobro istucite i ostavite da malo uzađe. Premjesite i ostavite da opet uzađe. Ponovite to tri puta. Tad razvaljajte. U međuvremenu za nadjev istucite čvrst snijeg i dodajte ostale sastojke. Zavijte tijesto kao makovnjaču ili orehnjaču i stavite u zemljani kalup »bidru«. Premažite žutanjkom. Kad još jednom malo uzađe, stavite u srednje zagrijanu pećnicu i na srednjoj vatri pecite 1 sat. Ostavite u kalupu da se napola ohladi. (Recept: »Međimurska hiža« pokraj Čakovca)

Digani štruklji

PRIPREMITE: 50 dag brašna, 1 jaje, malo soli, malo šećera, otprilike 3 dl mlijeka (prema potrebi), 1 kvasac; nadjev – 80 dag sira, 2 jaja, soli i šećer po ukusu, 3 žlice otopljenoga i prokuhanoga maslaca (masla), još posebno masla za premazivanje.

Izmrvite kvas u malo mlakog mlijeka, pa kad uzađe, dodajte ostale sastojke i tucite. Glatko tijesto neka se diže pola sata na toplome. U međuvremenu načinite nadjev od zgnječenog sira i ostalih sastojaka. Tijesto razvaljajte da bude pola prsta debelo, narežite na kockice, svaku premažite nadjevom, zavijte i poslažite na zamašteni lim. Sve štruklje premažite maslom i pecite u pećnici gotovo jedan sat na laganoj vatri. (Recept: Aktiv žena Potočec kod Vrbovca)

Makovnjača

PRIPREMITE: tijesto – 50 dag brašna, 2,5 dl mlijeka, 10 dag maslaca, 2 žutanjka, vanilin-šećer, 5 dag šećera, 2 dag kvasca, malo soli; za nadjev – 25 dag samljevenog maka, 15 dag šećera, 2 dl mlijeka, žlicu maslaca, 5 dag grožđica.

Rastopite kvasac u malo mlakog mlijeka, dodajte sasvim malo soli i šećera, te 5 dag brašna. Neka uzađe na toplome. Posebno miješajte maslac sa šećerom, dodajte žutanjke i uzašli kvas, preostalo mlijeko i brašno. Tijesto miješajte rukama, zatim tucite, pokrijte i stavite na toplo da uzađe. U međuvremenu za nadjev pofurite kipućim mlijekom mak, šećer i grožđice, pa umiješajte maslac. Uzašlo tijesto stavite na pobrašnjenu dasku i razvucite u dva pravokutnika debela najviše 1 cm. Premažite svaki otopljenim maslacem, namažite nadjevom, savijte i stavite u namazani lim. Premažite bjelanjkom, pokrijte toplom krpom i držite na toplomu još 15 min. da uzađe. Stavite u srednje zagrijanu pećnicu, a kad tijesto porumeni, malo pojačajte vatru i pecite 45 minuta. Ispečeni kolač odmah izvadite iz lima, a režite ohlađen.

Mihovljanska bazlamača

PRIPREMITE: 2 dag kvasca, 8 žlica šećera, 1 litru mlijeka, 1,5 l kukuruznog brašna, 3 dl maslaca, 4 jaja, 1 žlicu soli, maslaca za lim i prelijevanje, 1 litru istučenih oraha ii samljevenog maka s 8 žlica šećera, 2 dl vrhnja.

U mlako mlijeko dodajte 4 žlice šećera i zdrobljeni kvasac, pa stavite na toplo da uzađe. Posebno izmrvite brašno s maslacem na dasci. To umiješajte u kvas, dodajte jaja, sol i 4 žlice šećera. Dobro izmiješajte i stavite na toplo da uzađe i podvostruči zapreminu. U namašteni lim ulijte pola tijesta, pospite orasima ili makom i šećerom, prelijte drugom polovicom tijesta. Prelijte rastopljenim maslacem i ostavite na toplome pola sata. Onda prelijte vrhnjem i polako pecite jedan sat. (Recept Aktiv žena Srpska Kapela kod Vrbovca)

Mliječni kruh i pecivo

PRIPREMITE: 50 dag brašna, malo soli, 2 dl mlijeka, 6 dag šećera, 8 dag maslaca, limunovu koricu, 5 dag grožđica, 2 dag kvasca, maslac i brašno za lim.

Ugrijte brašno, dodajte sol, limunovu koricu i mješavinu mlakog mlijeka, rastopljenog maslaca, šećera i kvasa (koji ste prije priredili stavivši kvasac s malo mlakog mlijeka i brašna da ukisne). Zamiješite tvrdo tijesto, dodajte grožđice i stavite na toplo da uzađe. Tad oblikujte kruh, pletenicu ili neko drugo pecivo, stavite u namašten i pobrašnjen lim, pa pustite još pola sata mirovati na toplome da uzađe. Premažite jajetom i pecite 45 minuta. Za finije mliječno pecivo umiješaju se i žumanjci i cijela jaja.

Naduvak (Gugelhupf)

PRIPREMITE: 16 dag maslaca, 10 dag šećera, 2 jaja, 1 omot kvasca, 2 žutanjka, 40 dag brašna, malo soli, oko 1/4 litre mlijeka, 10 dag grožđica, malo maslaca i brašna za kalup, 3 dag badema, 3 dag šećera u prahu.

Pjenasto razmiješajte maslac. Umiješajte šećer, žutanjke, brašno, sol, mlijeko i maslac. Kvasac pomiješajte s malo mlijeka i šećera, neka uzađe na toplome, pa i njega dodajte tijestu. Tijesto tucite dotle dok se ne počne odljepljivati od kuhače. Zatim umiješajte grožđice, te čvrsti snijeg od bjelanjaka. Duboki kalup namažite maslacem i obložite oguljenim bademima. Ulijte tijesto i stavite na toplo mjesto da uzađe. Te pecite u zagrijanoj pećnici na umjerenoj vatri jedan sat. Po želji u tijesto možete dodati naribane korice od limuna. Ispečeni kolač izvadite iz kalupa i pošećerite.

Naduvak s preljevom

PRIPREMITE: 16 dag maslaca ili margarina, 10 dag šećera, 4 jaja, 40 dag brašna, sol, 2–3 dl mlijeka, 3 dag kvasca, 10 dag grožđica; margarin i brašno za kalup; šećer u prahu za preljev i breskve iz kompota za ukras.

Svi sastojci moraju biti mlaki. Smrvite kvasac u malo mlakog mlijeka, dodajte žličicu šećera i brašna, stavite na toplo da uzađe. Maslac pjenasto izmiješajte mikserom, umiješajte žutanjke, šećer, malo soli, preostalo mlijeko i uzašli kvas. Zamijesite tijesto u zdjeli i tucite kuhačom ili mikserom da se počne odljepljivati od stijenki. Umiješajte snijeg od 2 bjelanjka i grožđica. Obilato namastite kalup, stavite tijesto i ostavite na toplome da opet uzađe. Pecite na srednje jakoj vatri jedan sat. Za preljev miješajte bjelanjke (ne snijeg!) dodavajući pomalo prosijani šećer u prahu da dobijete gustu bijelu masu. Prelijte je preko ohlađenog naduvka da ukrasno teče. Ukrasite narezanim breskvama (nije obavezno).

Orehnjača

PRIPREMITE: za tijesto – 50 dag brašna, 15 dag maslaca, 5 žumanjaka, 1 jaje, 10 dag šećera, 2 dag kvasca, 3 dl mlijeka; za nadjev – 75 dag samljevenih oraha, 50 dag šećera, 5 dag maslaca, 3 žlice ruma, 2 dl mlijeka.

Načinite tijesto kao za makovnjaču. Za nadjev pomiješajte orahe sa šećerom, maslacem i rumom, pa prelijte kipućim mlijekom. Dalje radite sve kao makovnjaču.

Osinje gnijezdo

PRIPREMITE: 6 žumanjaka, 2 žlice šećera, 2 dg kvasca, 2,5 dl mlijeka, 1 kg brašna, 1 žlicu soli, 1 šalicu otopljenog maslaca i 4 žlice šećera, grožđice; za preljev – 4 dl mlijeka, 7 žlica šećera i 1 vaniliju ili vanilin-šećer.

Kvasac smrvite u mlako mlijeko sa šećerom i malo brašna. Kad kvas uzađe, dodajte brašno, so i žumanjke, pa zamijestite tijesto. Neka uzađe na toplome. Razvaljajte ga, namažite maslacem, pospite šećerom i grožđicama. Zavijte, narežite na komade, svaki umočite u otopljenu masnoću i slažite ih na zamašćeni lim prorezanom stranom prema gore. Neka opet uzađe na toplome. Stavite kolač u zagrijanu pećnicu i kad bude napola ispečen, prelijte ga mlijekom koje ste prokuhali sa šećerom i vanilijom. (Recept: Aktiv žena Srpska Kapela kod Vrboca)

Pera

PRIPREMITE: za tijesto – 50 dag brašna, malo kvasca, 3 dl mlijeka, malo soli: za nadjev – 1 veći svježi kravlji sir, 2 jaja, 1/2 1 prokuhane prosene kaše ili krupice (griza), 2 žlice šećera i malo soli; nekoliko žlica otopljenog maslaca, 2 dl kiselog vrhnja.

Od kvasca, malo mlijeka i malo šećera načinite kvas. Kad uzađe, s preostalim sastojcima zamijesite tijesto. Stavite na toplo da uzađe. Za nadjev dobro iscijedite sir, dodajte sve ostale sastojke i promiješajte. Razvaljeno tijesto stavite u plitki kalup, premažite ga nadjevom, a krajeve tijesta malo zadignite. Prelijte otopljenim maslacem i vrhnjem, pa ispecite. (Recept: Aktiv žena Gradečki Pavlovec kod Vrbovca).

Primorska pogača (Pinca)

PRIPREMITE: za kvas – 1,5 omot kvasca, 1 dl mlijeka, 2 žlice šećera, 1 veliku žlicu brašna; za tijesto – 1 kg brašna, 10 žumanjaka, 25 dag masla, maslaca ili margarina, 15 dag šećera, 1 žlicu ruma, vani-

lin-šećer, oko 2,5 dl mlijeka; žumanjak za premazivanje.

Pustite kvas da uzađe na toplomu. Za to vrijeme rukama zamijesite tijesto od brašna, maslaca, žumanjaka, šećera, ruma, vanilin-šećera i mlijeka. U tijesto umiješajte dignuti kvas. Stavite tijesto da uziđe dva do tri sata. Dignuto tijesto premjestite i drškom od žlice podijelite na tri dijela. Svaki od ta tri dijela mijesite u okrugli hljepčić i stavite ih ponovo da uzađu. Uzašle hljepčiće prorežite nožem dopola u tri kraka od sredine i premažite žumanjkom umućenim u malo mlijeka i grubim kockicama šećera. Pogače pecite svaku po 45 minuta u vrućoj pećnici zagrijanoj na 220°C.

Pokladnice (krafne)

PRIPREMITE: 1 kg brašna, 6 žutanjaka, 1 dl ruma, 1 dl ulja, 1 omot svježeg kvasca, malo naribane limunove korice, 15 dag šećera, mlijeka prema potrebi; ulje za prženje, šećer u prahu za posipavanje.

Svi sastojci moraju biti jednake temperature, tj. mlaki, prostorije zagrijane, a tijesto nipošto ne smije doći na propuh. Kvasac pomiješajte s malo šećera, brašna i mlijeka, stavite na toplo da uzađe. Sve ostale sastojke stavite u zdjelu, dodajte im kvas, pa dugo lupajte drvenom kuhačom da tijesto počne dobivati mjehure i odljepljivati se od stijenki posude. Neka na toplome uzađe da se udvostruči. Opet lupajte, stavite na pobrašnjenu dasku i razvaljajte na 1 cm. Kalupom izrežite oblike, pokrijte ih toplom krpom da opet uzađu. U dubokoj posudi zagrijte dovoljno ulja da pokladnice plivaju. Stavite ih 3–4 u ulje, poklopite, ispržene okrenite, a s druge strane dalje pržite nepoklopljene. Ocijedite ih od masti i pošećerite. U ispržene pokladnice možete uštrcati marmeladu.

Saće (Buchteln)

PRIPREMITE: 40 dag brašna, sol, 5–6 žlica mlijeka, 2 žutanjka, 1 jaje, koricu od limuna, 5 dag šećera, 10 dag maslaca, 2 dag kvasca, pekmeza od šljiva ili kajsija i još 10 dag maslaca.

Zamijesite mekano tijesto od brašna, mlijeka, soli, žutanjaka, jajeta, šećera, rastopljenog maslaca, naribane limunove korice i uzašlog kvasa. Tucite tijesto da se odljepljuje od kuhače. Ostavite ga na toplomu 1,5 sat da uzađe. Pobrašnite dasku i razvaljajte tijesto na prst debljine, narežite pravokutnike, na svaki stavite na užu stranu žličicu marmelade, smotajte, svaki umočite u rastopljeni maslac. Lim namažite maslacem i pobrašnite, pa slažite svitke jedan do drugoga. Ostavite da uzađu. Pecite na srednje jakoj vatri. Pošećerite.

Slovenske potice

PRIPREMITE: za tijesto – 75 dag brašna, 12 dag maslaca, 3 žumanjka, 3 dl mlijeka, 12 dag šećera, 3 dag kvasca, malo naribane limunove korice; nadjev od oraha – 60 dag oraha, 10 dag maslaca, 25 dag šećera, 4 jaja, 4 žlice slatkog vrhnja, malo naribane limunove korice i malo cimeta; nadjev od grožđica – 50 dag grožđica, 25 dag šećera, 3 žumanjka, 2 žlice slatkog vrhnja, 2 dl ruma, malo naribane limunove korice, vanilin-šećer; za nadjev od lješnjaka – 50 dag lješnjaka, 20 dag šećera, 3 dl slatkog vrhnja, 2 bjelanjka, 1 žlicu mrvica.

Tijesto načinite kao za makovnjaču. Za nadjev od oraha umutite pjenasto maslac, umiješajte žutanjke, cimet, limunovu koricu, vrhnje, 30 dag oraha i snijeg od bjelanjaka. Time premažite razvaljano tijesto, pa pospite ostatkom oraha. Za nadjev od grožđica miješajte žumanjke sa šećerom i vanilin-šećerom, dodajte slatko vrhnje, pa time premažite razvučeno tijesto, pospite grožđicama, naribanom limunovom koricom i poškropite rumom. Za nadjev od lješnjaka pomiješajte vrhnje sa šećerom i dodajte snijeg od bjelanjaka. Time premažite razvučeno tijesto, pa pospite oguljenim i samljevenim lješnjacima, te mrvicama.

Talijanska pogača

PRIPREMITE: 40 dag brašna, 4 dag kvasca, 10 dag šećera, 15 dag mlijeka, 15 dag margarina, 1 jaje, 2 žutanjka, 10 dag badema, naribane korice od jednog limuna, 15 dag grožđica; za preljev – 3 dag maslaca, 3 dag šećera, 1 žlicu cimeta.

U zdjeli izmrvite kvasac, dodajte 2 žlice brašna, pola žlice šećera i 2–3 žlice mlakog mlijeka. Neka uzađe. U međuvremenu grožđice operite u mlakoj vodi, očistite ih, osušite i nasjeckajte. Zatim pjenasto umutite margarin sa šećerom, dodajte 2 žutanjka i 1 bjelanjak, istucite, dodajte brašno i kvasac i umijesite tijesto. Dodajte mu bademe, koricu od limuna i pobrašnjene grožđice (grožđice se pobrašne zato da ne padnu na dno tijesta). Dobro sve izmiješajte. Stavite smjesu u namazani lim. Gornju površinu prekrijte maslacem narezanim na tanke listiće, šećerom i cimetom. Naka miruje 20 minuta, a zatim pecite na jakoj vatri.

KOLAČI S PRAŠKOM ZA PECIVO

Engleski hljeb od jabuka i oraha

PRIPREMITE: 12 dag šećera, 8 dag maslaca, 3 jaja, 30 dag brašna, 2 omota praška za pecivo, malo soli, 3 velike jabuke, 10 dag samljevenih oraha, koricu od 2 limuna; margarin i brašno za kalup.

Miješajte maslac, umiješajte šećer. U pjenastu smjesu umiješajte jedno po jedno jaje. Zatim dodajte brašno, oguljene i naribane jabuke, orahe, malo soli, prašak i naribanu limunovu koricu. Kalup dobro namastite i pospite brašno, ulijte tijesto i pecite jedan sat na 200°C. Sasvim ohlađeni kolač izvadite iz kalupa.

Engleski kolač sa suhim voćem (Cake)

PRIPREMITE: 4 jaja, 15 dag maslaca, 13 dag šećera, 1/4 žličice soli, 35 dag brašna, prašak za pecivo, 20 dag grožđica [po mogućnosti i svijetlih i tamnih], 20 dag ušećerenih trešanja, 10 dag drugoga ušećere-

nog voća, 5 dag oguljenih badema, 5 dag oraha, 5 – 6 suhih šljiva, desetak suhih smokava, čašicu ruma.

Grožđice i suhe šljive namočite u mlaku vodu. Smokve i ušećereno voće narežite i namočite u rum. Miješajte maslac sa šećerom da dobijete glatku smjesu. Dodajte jedno po jedno jaje, zatim sol, brašno i prašak. Dobro izmiješajte, dodajte ocijeđeno svo voće, narezane bademe i orahe. Stavite u zagrijanu pećnicu i pecite polako sat do sat i pol. Neka stoji barem jedan dan prije jela.

Kakao-kocke

PRIPREMITE: 2 jaja, 1/4 l mlijeka, 1/4 kg šećera, 10 dag margarina, 1/4 kg brašna, 1 prašak za pecivo, 6 dag kakaa; za ukras tučeno slatko vrhnje.

Mikserom miješajte jaja sa šećerom, dodajte mlako mlijeko i otopljeni margarin, pa kakao i naposljetku brašno u koje ste umiješali prašak za pecivo. Ulijte u zamašćeni lim, stavite u veoma zagrijanu pećnicu, smanjite vatru i polako pecite 3/4 sata. Ohlađeno režite i poslužite s tučenim slatkim vrhnjem. Možete umjesto toga načiniti preljev.

Kolač bez vaganja

PRIPREMITE: 1 jaje, 1 šalicu mlijeka ili jogurta, 1 šalicu šećera, 1/2 šalice ulja, 2 šalice brašna, 1 prašak za pecivo, po želji vanilin-šećer, cimet i druge dodatke.

Zapalite pećnicu. Mikserom miješajte jaje sa šećerom i pomalo dolijevajte ulje. Onda dodajte mlijeko, te brašno s umiješanim praškom za pecivo. Pripremite voće za nadjev, ali tijesto možete ispeći i bez nadjeva. Uglavnom se uzimaju jabuke, trešnje, višnje ili neko drugo voće. Namastite i pobrašnite lim, ulijte polovicu tijesta, stavite voće (jabuke narežite na listiće, a trešnje uvaljajte u brašno da ne potonu), pa prelijte ostatkom tijesta. Stavite u zagrijanu pećnicu, nakon desetak minuta smanjite vatru i pecite na umjerenoj vatri.

Kolač od trešanja

PRIPREMITE: 15 dag maslaca, 15 dag šećera, 3 jaja, 25 dag brašna, 1 žličicu praška za pecivo, vrlo malo soli, sok od 1 limuna, 1/4 kg trešanja, 3 omota vanilin-šećera.

Miješajte šećer i maslac da dobijete pjenastu smjesu, a u nju stavljajte jedno po jedno jaje i dalje čvrsto miješajući. U posebnoj zdjeli pomiješajte brašno, vrlo malo soli i prašak za pecivo, pa tu mješavinu dodavajte malo-pomalo jajima i maslacu. Trešnje očistite od koštica, prepolovite i pomiješajte s vanili-šećerom. Dodajte sok od limuna i umiješajte u tijesto. Ako je smjesa suviše tvrda, možete dodati malo vode. Oblik premažite maslacem, pospite brašnom i ulijte tijesto. Pecite na umjerenoj vatri otprilike sat i pol.

Kolač s limunom

PRIPREMITE: 1/2 kg brašna, 20 dag šećera, 4 jaja, 1 omot praška za pecivo, 3 žlice ulja, ribanu koru od jednog limuna.

Dugo miješajte cijela jaja sa šećerom. Dodajte ulje i dalje dobro miješajte. Zatim dodajte naribanu koru od limuna i malo-pomalo brašno. Izradite dobro tijesto, razvaljajte ga i režite u oblike. Odozgo premažite uljem i pecite 1/4 sata u vrlo vrućoj pećnici u limu premazanome maslacem.

Kolač s jabukama

PRIPREMITE: za tijesto – 3 jaja, 3 dl šećera, 2 dl ulja, 3 dl brašna, 4 dl mlijeka, prašak za pecivo, 1 vanilin-šećer; 1 kg oguljenih jabuka, 1/2 kg šećera, 2 instant pudinga od vanilije, 2 krem-šlaga, čokoladne mrvice.

Tucite žutanjke sa šećerom, polako ulijte ulje, pa mlijeko, brašno, prašak za pecivo i snijeg od bjelanjaka. Ispecite u dovoljno velikom limu da tijesto bude tanko. U međuvremenu skuhajte kompot od jabuka i 1/2 kg šećera u litri vode. Na biskvit poslažite samo jabuke, u soku načinite puding, pa ga prelijte preko jabuke. Gore stavite šlag i pospite mrvicama. (Recept: Aktiv žena Pitomača)

Mađarski kolač s medom

PRIPREMITE: 25 dag meda, 15 dag šećera, 25 dag brašna, 10 dag svinjske masti (ili margarina), 4 jaja, prašak za pecivo, žličicu ruma, žličicu cimeta, nekoliko klinčića; 1 bjelanjak i orahe za ukras.

U zdjeli izmiješajte med s masti, pa zagrijte da se otopi. Dodajte brašno, prašak i miješajte drvenom žlicom. Kad se poveže, dodavajte jedan po jedan žutanjak, rum, začine i naposljetku snijeg od bjelanjaka. Ostavite tijesto da počiva nekoliko sati. Stavite ga u kalup, premažite snijegom od onoga jednog bjelanjka, pospite narezanim orasima. Stavite u zagrijanu pećnicu i pecite 20-25 min.

Naduvak s praškom za pecivo

PRIPREMITE: 32 dag brašna, 15 dag maslaca, 15 dag šećera, 5 jaja, 1/8 l mlijeka, limunovu koricu, 4 dag grožđica, 1 prašak za pecivo, maslac i brašno za kalup, šećer za posipanje.

Pjenasto umiješajte maslac, miješajte dalje i dodavajte šećer, 1 cijelo jaje i ostale žutanjke, koricu od limuna, mlijeko i polovicu brašna. Istucite vrlo čvrst snijeg, pa ga dodajte smjesi istodobno kad i preostalo brašno s praškom za pecivo. Namastite i pobrašnite kalup, ulijte tijesto, stavite peći u zagrijanu pećnicu na umjerenoj vatri jedan sat.

Orehovi meseci

PRIPREMITE: 20 dkg šećera, 20 dkg masti, 20 dkg oraha, 6 jaja, 30 dkg brašna, prašak za pecivo, 3 do 4 žlice mlijeka, još 18 dkg šećera; preljev – 3 rebra čokolade, 3 žlice mlijeka, 2 žlice šećera i 3 žlice oraha.

Miješajte mast i 20 dkg šećera da se zapjeni, pa dodajte orahe, prašak, mlijeko i snijeg. Stavite peći. Posebno miješajte žutanjke sa 18 dkg šećera, pa kad dobijete glatku smjesu, prelijte je preko napola ispečenog kolača i ispecite ga do kraja. Posebno skuhajte na pari čokoladu, mlijeko, šećer i orahe, pa time prelijte ohlađeni kolač. (Recept: Aktiv žena Virje)

Ratni lopovi

PRIPREMITE: 7 dl brašna, 20 dag masti, 1 jaje, malo klinčića i cimeta, limunovu koricu, 1 prašak za pecivo, kiselkasti pekmez.

Smrvite brašno s masti, dodajte sve začine i prašak. Zamijesite tijesto i ostavite ga da malo stoji. Onda odvojite četvrtinu, preostali dio razvaljajte da pokrije dno većega lima. Premažite tijesto pekmezom. Od ostavljene četvrtine načinite dugačke rezance i slažite ih preko kolača u rešetku. Pecite na srednje jakoj vatri. (Recept: Aktiv žena Čepelovac kod Đurđevca)

Starinski levani medenjaci

PRIPREMITE: 25 dag šećera, 25 dag meda, 4 jaja, 2 dl vrhnja, 1/2 kg brašna, 1 prašak za pecivo.

Tucite jaja sa šećerom i medom, dodajte vrhnje i brašno, naposljetku brašno i prašak za pecivo. Ulijte u namazan i pobrašnjen lim, pa pecite pola sata na laganoj vatri. (Recept: Aktiv žena Budrovac kod Đurđevca)

KOLAČI OD VUČENOG TIJESTA

Baklava

PRIPREMITE: 1 kg brašna, 60 dag oraha, 25 dag masla ili maslaca, 1 kg šećera, 1 jaje, malo soli.

U brašno stavite jaja i malo soli, pa s malo vode zamijesite tijesto. Neka se odmori. Tanko razvaljajte, rastegnite (razvijte) i pustite da se osuši. Polovicu oraha sameljite, polovicu stucajte da budu grublji komadići, pa ih pomiješajte i dodajte im šalicu šećera. Jufke (tijesto) narežite na veličinu lima (tepsije), a kako ih stavljate u lim, tako zamastite rastopljenim maslom. Na dno stavite 4 – 5 listova, pospite orasima, dalje slažite 3 – 4 lista i sloj oraha, na vrhu neka bude tijesto. Sirovu baklavu narežite, zalijte maslom i ispecite u pećnici. U međuvremenu preostali šećer otopite u litri vode i kuhajte da dobijete gusti sirup (šerbet). Dok je još kipuć, zalijte njime ispečenu, još vruću baklavu. Ostavite da se ohlade. (Recept: »Gurman«, Bihać)

Bučnica s makom

PRIPREMITE: 1 kg buče, 2 jaja, 25 dag maka, 25 dag šećera, malo soli, 40 dag tijesta za savijaču, 2 – 3 dl vrhnja, ulje.

Očišćenu buču naribajte, posolite i ostavite da stoji, pa dobro ocijedite. U namašteni lim stavljajte tijesto u redove, svaki red poškropite uljem, stavite buču, samljeveni mak i šećer. Na vrhu neka bude tijesto bez nadjeva. Umiješajte jaja u vrhnje, prelijte preko kolača i pecite 45 min na 220°C.

Bundevara

PRIPREMITE: 50 dag tijesta za savijaču; 1 kg očišćene žute bundeve (tzv. turkinje), 35 dag šećera, 20 dag masti, 10 dag maslaca, 6 jaja, 2 vanilin-šećera, 7,5 dl mlijeka.

Bundevu prorežite, odstranite koštice i ogulite koru, pa važite čisto žuto meso i sameljite ga. Zagrijte 5 dag maslaca, dodajte bundevu, 20 dag šećera i 2 dl mlijeka, pa kuhajte miješajući i dolijevajući mlijeka da dobijete glatku smjesu. Posebno stucite žutanjke sa 16 dag šećera i 5 dag maslaca, dodajte snijeg od bjelanjka i bundevu, te vanilin-šećer. Tijesto za savijaču narežite na komade velike poput lima, te ih ispecite u pećnici. Lim namažite nerastopljenom mašću i slažite tijesto, svaki dio namastite i premažite slojem kreme. Na vrhu neka ne bude kreme nego tijesto nabockajte vilicom i prelijte mlijekom. Pecite na umjerenoj vatri da porumeni.

Đul-pita

PRIPREMITE: 50 dag gotovog tijesta za savijaču; za nadjev – 25 dag oraha, 5 dag grožđica, 25 dag masla ili maslaca; za preljev – 40 dag šećera, 1/2 limuna.

Listove tijesta obilato mastite otopljenim maslacem. Složite tako četiri lista, pospite ih orasima i grožđicama, pa savijte u čvrsti svitak. Režite na komadiće velike 3 cm i slažite u zamašteni lim prorezanom stranom prema gore. Prelijte ostatkom maslaca i ispecite. Prorezani dijelovi tijesta uvit će se i popucati, pa će kolači dobiti izgled ružice (đul znači na turskom ruža). Skuhajte šećer sa 3 dl vode u gusti sirup, dodajte vrlo tanke kolute limuna, pa kipućim sirupom zalijte ispečen, vruć kolač, koji će popiti sav sirup. Poslužite hladno.

Marokanski puž

PRIPREMITE: 50 dag tijesta za savijaču, 1 kg badema, 1 kg maslaca, 25 dag grožđica, 25 dag šećera u prahu, 1,5 dl ruma, 1 kg meda, 15–20 sezama.

Rastopite maslac (pazite da ne zakipi!) i njime premazujte listove tijesta da budu veoma zamašteni.

Slažite ih jedan za drugim po dužini kao crijepove na krovu da dobijete duljinu dugačkog stola. Na to stavite smjesu samljevenih oguljenih badema, šećera, grožđica i ruma – smjesa mora biti gusta da se može oblikovati u kobasicu debelu poput krvavice. Tijesto savijte preko kobase, na krajevima blago utisnite, pa jedan kraj savijte oko kažiprsta i dalje svijajte čvrsto koncentrično da dobijete oblik puža. Stalno mažite ruke maslacem dok to radite. Oblikovanog puža stavite u keramički ili drugi lim, pecite u sredini pećnice na najviše 200°C da se gornja kora blago zarumeni. Na vruće nalijte otopljeni med izmiješan sa sezamom. Neka stoji barem 24 sata da polako upije sav med.

Mazanica s makom

PRIPREMITE: tijesto za savijaču (štrudl); nadjev – 30 dag maka, 15 dag šećera, 3 dl vrhnja, 4 jaja, 3 žlice šećera, ulje.

Za ovaj podravski specijalitet rastegnite tijesto i poškropite ga uljem. Pomiješajte mak s 15 dag šećera pa pospite po tijestu. Posebno tucite vrhnje, jaja i 3 žlice šećera, pa kremu prelijte preko maka. Zavijte savijaču, stavite je u nauljeni lim i pecite na 200°C. Po želji možete dodati i grožđice. (Recept: Aktiv žena Zagrebačke banke, poslovnica Đurđevac)

Međimurska gibanica

PRIPREMITE: 1 kg brašna (oštroga), 2 jaja, malo soli; za nadjeve: 1. nadjev – 20 dag maka (samljevenoga), 2 dl mlijeka, šaku grožđica, 5 dag šećera, 1 vanilin-šećer; 2. nadjev – 70 dag jabuka, 5 dag šećera, malo cimeta; 3. nadjev – 1/2 kg sira, 3 jaja, malo soli, 5 dag maslaca, 4–5 žlica šećera; 4. nadjev – 15 dag oraha, 5 dag šećera; posebno 15 dag maslaca za mazanje.

Zamijesite tijesto s mlakom vodom i rastegnite kao za savijaču. Dok se suši, pripremite sva četiri nadjeva. Mak, šećer i grožđice prelijte kipućim mlijekom i promiješajte. Jabuke ogulite i naribajte, pomiješajte sa šećerom i cimetom. Sir, jaja, sol, otopljeni maslac i šećer pomiješajte mikserom. Orahe sameljite i pomiješajte sa šećerom. Tijesto narežite na komade velike poput lima. Lim namažite maslacem. Na dno stavite 5–6 listova tijesta, svaki list poškropite otopljenim maslacem. Na to metnite nadjev od maka, pa opet 5-6 listova (s maslacem), pa nadjev od sira, opet listove, pospite orasima, stavite opet listove, pa jabuke (da se sok iz njih cijedi na orahe), na vrh opet nekoliko premazanih listova, odozgo premažite obilatije maslacem. Pecite na 180–200°C oko pola sata, a oko polovice toga vremena prekrijte folijom, da se ne prepeče. Možete poslužiti hladno ili toplo. (Recept: Hotel Inter-Continental, Zagreb)

Savijača (Strudel)

PRIPREMITE: 25 dag brašna, pola deke maslaca ili masti ili ulja, 1 jaje, malo soli, malo octa ili limunova soka.

Na dasku stavite brašno i u sredini napravite jamicu. Malo zagrijte osminu litre vode i u tome promiješajte maslac, sol i jaje. Tu mješavinu postupno dodavajte u brašno i istodobno miješajte nožem. Dalje mijesite rukom da tijesto postane sasvim glatko. Ostavite ga na pobrašnjenoj dasci, pokrijte ugrijanom zdjelom. Neka stoji najmanje pola sata. Na veliki stol rasprostrite stolnjak i pospite ga brašnom. Razvaljajte tijesto, a zatim ga rukom ravnomjerno rastežite okolo naokolo. Mora postati sasvim tanko i prozirno. Rub ostaje nešto deblji, pa ga odrežite. Na dvije trećine tijesta namažite nadjev, slobodnu trećinu poškropite rastopljenim maslacem. Tijesto savijte s onog kraja gdje je nadjev, prema praznom dijelu. Savijaču oprezno prebacite u maslacem namazani lim i pecite u pećnici. Dok se peče, možete premazivati vrhnjem ili mlijekom (ovisno o nadjevu).

Savijača od jabuka

PRIPREMITE: tijesto za savijaču; nadjev – 10 dag maslaca, 10 dag mrvica, 1,5 kg jabuka, 10 dag šećera, 5 dag grožđica, 5 dag maslaca za mazanje tijesta, malo maslaca za tepsiju, šećer s mirisom vanilije za posipanje.

Načinite tijesto za savijaču. Na maslacu ispržite mrvice. Jabuke ogulite, narežite na listiće ili naribajte. Pomiješajte jabuke, mrvice, šećer i grožđice. Stavite na 2/3 tijesta, a preostalo poškropite rastopljenim maslacem. Lim namažite maslacem, stavite savijaču i pecite pola do 3/4 sata u pećnici. Još vruće pošećerite i poslužite. U jabuke možete umiješati i 5 dag narezanih oraha ili badema. Po ukusu možete dodati i cimet.

Savijača od limuna

PRIPREMITE: 50 dag tijesta za savijače; 5 jaja, 8 žlica šećera, 1 limun, mrvice, mast.

Tucite žutanjke sa šećerom, u pjenastu smjesu dodajte naribanu koricu i sok od limuna, pa snijeg od bjelanjaka. Tijesto namastite, četvrtinu pospite mrvicama, na to stavite nadjev, savijte tijesto, stavite savijaču u namašćeni lim. Omastite odozgo i ispecite. Poslužite toplo.

Savijača od višanja

PRIPREMITE: 1/2 kg brašna, 1 kg višanja (važite ih očišćene, bez koštica), 15 dag maslaca, 20 dag šećera, 2 žlice ulja, 4 dag finih mrvica (od mliječnoga kruha ili peciva), 1 dl vrhnja, 2 omota vanilin-šećera.

U brašno stavite 1 žlicu ulja, vrlo malo soli, šalicu mlake vode. Dugo i čvrsto mijesite tijesto na dasci, zatim podijelite u dvije pogačice, premažite ih uljem i ostavite da stoje oko pola sata. Zatim svaku pogačicu rastežite na stolu pokrivenom stolnjakom dotle dok ne dobijete list debljine najfinijeg papira. Odrežite debele rubove. Za savijaču možete upotrijebiti i kupljeno, gotovo tijesto. Listove pospite rastopljenim maslacem (ako se radi s kupljenim tijestom, tad maslac pomiješajte s mlijekom). Tijesto mora biti razrezano tako da stane u lim u kojemu ćete peći savijaču.

Višnje pomiješajte sa šećerom i mrvicama, pa tim nadjevom jednolično premažite cijelu površinu tijesta, ostavite nenamazan samo jedan kraj. Započnite savijati na premazanom kraju. Načinite nekoliko takvih savijača i stavite ih u lim premazan maslacem.

Pecite na umjerenoj vatri i povremeno vrhnjem premazujte gornju koricu. Kad gornja korica postane zlatkastožuta, izvadite savijaču iz pećnice i pospite je vanilin-šećerom.

Savijača od vrhnja

PRIPREMITE: tijesto za savijaču; 1/4 litre masnoga kiselog vrhnja, 15 dag maslaca, 10 dag šećera, 4 jaja, sok i koricu od pola limuna, malo soli, 5 žemlji, 6 dag grožđica, 1/4 l mlijeka, 3 dag maslaca za mazanje, maslac za lim, 3 dag šećera za posipavanje; za kremu od vanilije – 1/4 litre mlijeka, 3 žutanjka, 6 dag šećera, pola štapića vanilije, 3 dag škrobnog brašna, 1 žlicu maraskina.

Pripremite tijesto za savijaču. Za nadjev pjenasto izmiješajte maslac, umiješajte šećer, zatim jedan po jedan žutanjak. Žemlju ogulite ili im ostružite koru i namočite u vodu. Zatim ih iscijedite i protisnite.

Dodajte ih u maslac, umiješajte još sok i koricu od limuna, vrhnje i sol. Sve dobro promiješajte i stavite na tijesto. Nadjev pospite grožđicama. Slobodan dio tijesta poškropite otopljenim maslacem, a njime namažite i lim. Stavite u nj savijaču, pa i nju namažite rastopljenim maslacem. Polupečenu savijaču prelijte mlijekom. Pecite do kraja. U međuvremenu napravite kremu od vanilije: stucite žutanjke sa šećerom. U mlijeku prokuhajte vaniliju. Ulijte mlijeko malopomalo mješavini žutanjka i šećera, a onda umiješajte škrobno brašno. Tucite na pari da dobijete gustu smjesu. Naposljetku dodajte maraskino. Savijaču poslužite toplu s kremom od vanilije.

Savijača s kukuruznim brašnom

PRIPREMITE: 75 dag brašna, malo soli za tijesto; za nadjev – 3 dl kukuruzne krupice, 2 jaja, malo soli, 1 svježi kravlji sir, masnoću.

Od brašna, soli i malo mlake vode zamijesite tijesto; neka malo stoji. Za nadjev skuhajte krupicu, pa je pomiješajte sa sirom i jajima, posolite. Razvucite tijesto, rasporedite nadjev, savijte i stavite u zamašćeni lim. Ispecite. (Recept: Aktiv žena Srpska Kapela kod Vrbovca)

Slatki burek

PRIPREMITE: tijesto za savijaču; za nadjev – 1 kg jabuka, šećer, 20 dag grožđica, 30 dag oraha, cimet, margarin, 2 dl vrhnja.

Tijesto za savijaču podijelite u osam listova. Okrugli lim obilato namažite otopljenim margarinom, a poslije njime mastite svaki list. Prvi list položite u lim, poslažite na nj jabuke narezane na tanke ploškice, obilato pospite šećerom i cimetom. Na drugi list stavite orah i šećer, na treći grožđice i ponavljajte tako da na sedmomu budu jabuke, a osmi neka ostane prazan. Dok se peče, prelijte vrhnjem. Pecite na 200°C oko pola sata i odmah poslužite. (Recept: Aktiv žena Kalinovac)

Turska baklava

PRIPREMITE: 10 listova tijesta za savijaču, 2 šalice nasjeckanih badema, 1 šalicu otopljenog maslaca, 1 šalicu meda, 2 šalice šećera, 1 žlicu naribane limunove korice (može biti pomiješana s narančinom), 2 štapića cimeta.

Uzmite lim dovoljno velik da u nj složite razvijene listove tijesta. Namažite lim maslacem. Svaki list položite u lim, poškropite maslacem i pospite bademima. Zadnja tri lista neka budu samo namazana maslacem. Najgornji list zarežite nožem onako kako ćete poslije narezati baklavu. Pecite 45 minuta na jakoj vatri. U međuvremenu skuhajte sirup od 2 šalice vode, meda, šećera, naribane korice limuna i naranče i cimeta. Kuhajte na slaboj vatri da se otope šećer i med. Kipućim sirupom zalijte pečenu baklavu i pričekajte da se ohladi. Onda narežite baklavu na kocke i pustite da popije sav sirup. Ako je potrebno, nalijte još sirupa.

Zagorska bučnica

PRIPREMITE: 50 dag tijesta za savijaču, 50 dag svježega kravljeg sira, 50 dag mlade, bijele buče (tikve), 3 dl vrhnja, sol, papar, 4 jaja, 4 žlice krupice (griza), maslac ili maslo.

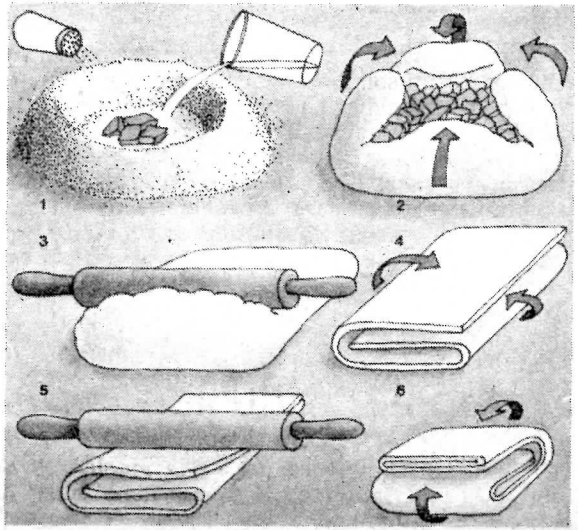
Naribanu buču posolite, ostavite da stoji i dobro ocijedite. Dodajte sir zgnječen vilicom, žutanjke, krupicu, snijeg od bjelanjaka i toliko vrhnja da dobijete dovoljno rijetki nadjev. Lim dobro zamastite, a također i svaki list tijesta. Stavite na tri lista dio nadjeva, savijte ih i stavite na lim, pa ponavljajte da potrošite tijesto i nadjev. Prelijte vrhnjem i ispecite u pećnici, a dok pečete, možete još premazivati vrhnjem. Poslužite vruće.

KOLAČI OD LISNATOG TIJESTA

Lisnato tijesto

PRIPREMITE: 50 dag brašna, 40 dag maslaca ili 35 dag margarina, 1 dag soli.

1. Stavite brašno na dasku, načinite udubinu i u nju stavite sol i 3 dag maslaca u listićima, te 3 dl vode. Mijesite u sredini i pomalo dodavajte okolno



brašno da biste dobili jednolično tijesto. Stavite ga u hladionik na 15 min.

2. Razvaljajte tijesto, pokrijte ga maslacem narezanim na listiće, prekrijte krajevima.
3. Razvaljajte dobiveno tijesto.
4. Preklopite ga natroje, kako vidite na crtežu.
5. Ponovo ga razvaljajte.
6. Opet preklopite i stavite u hladionik na 15 min. Izvadite tijesto, ponovo preklopite od 3 do 6 puta, stavite u hladionik i preklapanje ponovite još 3 puta.

Tijesto možete narezati na štapiće, premazati žutanjkom, posuti solju i kimom, pa ispeći. Možete načiniti bilo koju savijaču od tanko razvaljanoga lisnatog tijesta. Ono je dobro za izradbu punjenih ili praznih roščića (kifla), jastučića punjenih mesnim ili slatkim smjesama. Komadićima tijesta možete omotati hrenovke, pa ih ispeći u pećnici i odmah poslužiti. Ukratko – lisnato tijesto služi za izradu bezbroj slanih i slatkih poslastica, a jednako je dobro i kupovno, duboko zamrznuto.

Bosanske pituljice

PRIPREMITE: 1/4 kg brašna, 5 dag maslaca, 1 dl mlijeka, 2 jaja, malo soli, 2 dl otopljene masti ili masla; ulje za prženje.

Zamijesite tvrdo tijesto od brašna, maslaca, jaja, mlijeka i soli. Dobro izradite, podijelite u 5–6 dijelova i ostavite da leži četvrt sata. Tad svaki dio razvaljajte što tanje, premažite mašću i slažite jedan na drugi. Opet razvaljajte da dobijete tijesto debelo kao hrbat noža, izrežite na kvadrate i pržite na vrućem ulju. Odmah poslužite sa sirom.

Croissants (Francusko pecivo)

PRIPREMITE: 15 grama kvasca, 7 dl brašna, 3 dl mlijeka, 2 žlice šećera, 2 žličice soli, 18 dag maslaca ili margarina, 1 jaje.

Kvasac smrvite u 1/2 dl mlake vode, dodajte 2–3 žlice brašna i malo šećera, pa stavite na toplo da uzađe. U međuvremenu smiješajte preostalo brašno, šećer, mlijeko i sol, pa dodajte uzašli kvas i zamijesite tijesto. Istresite ga na pobrašnjenu dasku i razvaljajte pazeći da posvuda bude jednako debelo. Polovicu tijesta pokrijte listićima hladnog maslaca, preklopite praznom polovicom, pa opet razvaljajte. Ponovite to triput, pa tijesto stavite u hladionik. Nakon 20 min izvadite ga, preklopite i razvaljajte, pa to ponovite triput. Vratite u hladionik na 4 sata ili

preko noći. Razvaljajte tijesto, narežite ga na kvadrate stranica 10 cm, svaki dijagonalno prorežite da dobijete trokut. Svaki trokut savijte počevši od najdulje stranice, vrhove malo nategnite i savijete prema sredini. Stavite na toplo da udvostruče zapreminu. Premažite ih tučenim jajetom i stavite u zagrijanu pećnicu. Pecite 12 min na 250° C. Najbolji su topli.

Kokina bosanska pogača listara

PRIPREMITE: 25 dag masla ili margarina, 5 dl mlijeka, 1 žličicu kvasa, 1 žumanjak, malo soli i šećera, otprilike 5 dl brašna; bjelanjak za premazivanje.

U mlako mlijeko dodajte kvasac, žumanjak, sol, šećer i toliko brašna da dobijete glatko tijesto. Lupajte ga dugo, zatim razvaljajte na prst debljine i premažite trećinom masla ili margarina, što ste posebno u zdjelici dobro izradili. Preklopite na pola, pa još napola i stavite da stoji 15 minuta. Razvaljajte opet tijesto na prst debljine, premažite ga drugom trećinom masla, preklopite i pustite da stoji. Opet razvaljajte, premažite ostatkom masla, preklopite i pustite da stoji još 15 min. Razvaljajte u veličini lima (tepsije), premažite bjelanjkom i stavite u vruću pećnicu. Neka se peče oko pola sata da odozgo postane svijetlosmeđe. Pogaču poslužite toplu uz jogurt ili kiselo mlijeko, kajmak ili različite vrste sirova.

Kocke s kremom

PRIPREMITE: 30 dag lisnatog tijesta; za nadjev – 2,5 dl mlijeka, 1 šipku vanilije, 4 žutanjka, 15 dag šećera, 2 žlice škrobnog brašna; tučeno slatko vrhnje, šećer u prahu.

Prokuhajte mlijeko s vanilijom. Posebno istucite žutanjke sa šećerom i brašnom, polako ulijte kipuće mlijeko, stavite opet na paru i kuhajte da se zgusne. Miješajte. Tanko razvaljajte lisnato tijesto, ispecite u dva lista i nabockajte ih vilicom da ostanu ravni. Na prvi list stavite kremu, kad se stvrdne pokrijte je tučenim slatkim vrhnjem i drugim listom. Prorežite skroz zagrijanim nožem i pošećerite.

Kolač na brzinu

PRIPREMITE: omot dubokosmrznutog lisnatog tijesta, 2 omota vanilin-pudinga, 2 žutanjka, 2 žlice šećera, džem od ribizla ili višanja.

Još neodmrznuto tijesto prorežite vodoravno u tri lista, da se brže odmrzne, pa razvaljajte i stavite peći 15 min na 200°C. U međuvremenu pripremite puding prema uputama, dodajte mu žutanjke istučene sa šećerom. Džem protisnite (ili izmiješajte mikserom) i malo razvodnite da dobijete gustu smjesu. Ispečena tri lista slijepite pudingom i prelijte kolač džemom.

Piroški

PRIPREMITE: 50 dag lisnatog tijesta; za mesni nadjev – 15 dag pečenog mesa, 15 dag šunke, 2–3 žlice vrhnja, 1 žutanjak, sol, papar; za nadjev od sira – 30 dag dobro ocijeđenoga svježega kravljeg sira, 2 žutanjka, sol, papar; bjelanjke za premazivanje.

Za mesni nadjev sameljite meso i šunku, pomiješajte sa žutanjkom i vrhnjem, posolite i popaprite. Za drugi nadjev zgnječite sir, pomiješajte ga sa žutanjcima, posolite i popaprite. Tanko razvaljajte tijesto, narežite ga na kvadrate, stavite na njih po dužini nadjev. Savijte kvadrate, slijepite ih s malo vode. Poslažite piroške na lim dovoljno daleko jedan od drugoga, premažite ih bjelanjkom i ispecite. Najbolji su topli.

Salenjaci

PRIPREMITE: 25 dag brašna, 2 dag kvasca, 2 žutanjka, 16 dag sala, malo soli, mlijeka; marmeladu ili šećer za posipavanje.

Smrvite kvasac u toplo mlijeko, kad uskisne dodajte brašnu, umiješajte žumanjke i sol, pa razvaljajte u veliku četvorinu. Salo nastružite i pomiješajte s malo brašna u glatko tijesto, pa ga stavite na razvaljano tijesto. Preklopite, razvaljajte i dalje postupajte točno po uputama za lisnato tijesto. Razvaljajte, izrežite oblike, ispecite i slijepite po dva marmeladom ili pošećerite.

Slavonska jastučnica

PRIPREMITE: 1 kg brašna, 50 dag šećera, 5 jaja, 50 dag margarina, 7 dag kvasca, 20 dag svježega kravljeg sira, 1 dag grožđica, 10 dag marmelade, 10 dag badema, malo soli, limunovu koricu.

Stavite kvasac s malo mlijeka i šećera da uzađe, pa s brašnom i jajima zamijesite glatko tijesto. Margarin narežite na što tanje listiće, pospite ga po trećini razvaljanog tijesta te preklopite s druge dvije trećine. Oprezno razvaljajte na 1 cm debljine i sta-

vite na pola sata u hladionik. Ponovite preklapanje i razvaljivanje još tri puta. Od sira, grožđica, naribane korice i šećera načinite nadjev i njime napunite narezano, razvaljano tijesto. Krajeve kvadrata preklopite, stisnite u sredini, premažite jajetom i ispecite. Ispečene kolačiće još vruće premažite razvodnjenom marmeladom i šećernom ocaklinom, pospite bademima i poslužite. (UGO centar, Osijek)

Torta Frankopan

PRIPREMITE: 40 dag lisnatog tijesta, 10 dag samljevenih badema, 10 dag šećera, 5 dag maslaca, 1 jaje, 1 žutanjak, 1/2 dl ruma, malo ulja i brašna.

Dobro promiješajte bademe, šećer, jaje, omekšani maslac i rum da dobijete glatku smjesu. Tijesto podijelite na dva dijela, jedan razvaljajte na veličinu kalupa za tortu, a drugi da bude 3 cm veći. Taj veći dio utisnite u oblik tako da pokrije dno i stranice. Premažite ga nadjevom, poklopite manjim dijelom, pa stranice zalijepite s malo vode. Premažite površinu žutanjkom (malo ga razrijedite vodom). Pecite na jakoj vatri dvadesetak minuta.

PITE

Pite

Pitama nazivamo kolače od masnoga ili lisnatog tijesta koje se stavlja vodoravno, a između listova nadjev od voća, povrća ili mesa. U dijelu naše zemlje to su tzv. lijene pite, jer pitama se nazivaju savijače rađene od vučenog tijesta.

Bez obzira na to koje tijesto odabrali, bitno je da donji sloj najprije malo prepečete (osim u iznimnim slučajevima) kako ne bi ostao sirov ili razmekšan. Ako je nadjev osobito vlažan, polupečeni donji sloj tijesta premažite bjelanjkom, pa tek tad stavite nadjev.

Omiljene su i tzv. otkrivene pite u koje se stavlja nadjev da se zapeče ili se u ispečenu stavi sirovo voće i samo prelije preljevom ili tučenim slatkim vrhnjem.

Američka pita od jabuka

PRIPREMITE: 4 cijela jaja i 2–3 bjelanjka, 20 dag margarina, 3,5 dl brašna, 3 dl šećera, 1/2 kg jabuka, cimet, 10–15 dag grubo samljevenih badema, 6 žlica šećera u prahu.

Zapalite pećnicu da se zagrije na 175 – 185°C. Jabuke ogulite, naribajte i pirjajte s polovicom količine šećera. Miješajte margarin, brašno i preostali šećer, dodajte žutanjke i načinite tijesto. Umiješajte i bademe. Stavite tijesto na dno kalupa i pecite oko pola sata. Na sasvim ohlađeno stavite ohlađene jabuke. Istucite čvrst snijeg, dodajte šećer u prahu i pokrijte time jabuke. Vratite u pećnicu na 140°C da se snijeg dobro zapeče.

Cicvara

PRIPREMITE: 7 dl kukuruznoga brašna, 7 dl svježeg sira, 3 jaja, 7 dl mlijeka, malo soli, mast za kalup, 1 – 2 dl vrhnja, šećer za posipavanje.

Pomiješajte brašno sa zgnječenim sirom, zalijte mlijekom, dodajte sol i jaja. Dobro promiješajte. Kalup namažite masti, uspite mješavinu, odozgo premažite vrhnjem. Ispecite, pa pospite šećerom. (Recept: Aktiv žena Pogančec kod Đurđevca)

Darinkina pita

PRIPREMITE: za tijesto – 35 dag brašna, 20 dag maslaca, 10 dag šećera, 1 jaje, 2 žlice mlijeka, malo soli; za nadjev – 5 jaja, 15 dag šećera, 20 dag oraha, 2 rebra čokolade, 2 žlice ruma.

Zamijesite tijesto i pustite ga da stoji. U međuvremenu za nadjev istucite žutanjke sa šećerom, dodajte otopljenu čokoladu, orahe i snijeg od bjelanjaka. Tijesto podijelite u dva dijela, polovicu stavite u lim, pokrijte je nadjevom i prekrijte drugom polovicom tijesta. Pecite na srednje jakoj vatri.

Fina pita od jabuka s bademima

PRIPREMITE: 20 dag maslaca, 25 dag brašna, 1 jaje, 6 dag šećera, koricu od pola limuna; nadjev – 75 dag jabuka, 8 dag šećera, malo cimeta, 6 dag marmelade od kajsija, 2 dag grožđica; šaku badema.

Na dasci izmrvite maslac s brašnom, dodajte jaje, šećer i limunovu koricu. Zamijesite tijesto i ostavite pola sata. Za to vrijeme ogulite jabuke, narežite ih načetvero i skuhajte sa šećerom u što manje vode da dobijete gustu kašu. Tijesto podijelite napola, jednom polovicom pokrijte dno kalupa, nabockajte vili-

com i stavite u pećnicu da se napola ispeče. U kašu od jabuka dodajte marmeladu i grožđice, to stavite na polupečeno tijesto. Pokrijte razvaljanom drugom polovicom tijesta i u nj utisnite bademe narezane na listiće. Ispecite do kraja – tj. još više od pola sata.

Kukuruzna pita sa sirom

PRIPREMITE: 1/2 kg kukuruznog brašna, 3 dl mlijeka, malo soli, 10 dkg šećera, 1 kvasac; nadjev – 1/2 kg sira, 25 dkg šećera, 3 jaja, omot vanilin-šećera, 2 žlice brašna, grožđice.

Brašno prelijte kipućim mlijekom, dodajte šećer i sol, a naposljetku i kvasac. Promiješajte i stavite da uzađe. U međuvremenu miješajte žutanjke sa šećerom, dodajte usitnjeni sir i brašno, na kraju grožđice i snijeg od bjelanjka. U namašteni lim stavite polovicu tijesta od kukuruznog brašna, nadjev od sira, pa preostalo tijesto. Ispecite na srednje jakoj vatri. (Recept: Aktiv žena Molve-Grede kod Đurđevca).

Madžarska pita

PRIPREMITE: za tijesto – 28 dag brašna, 7 dag masti, 12 dag šećera, 1 jaje, 2-3 žlice vrhnja, 1/2 praška za pecivo; za nadjev – 5 dl mlijeka, 4 žlice brašna, 20 dag maslaca, 2 žlice kakaa, 30 dag šećera, 4 žlice ruma i još ruma za natapanje; čokoladnu ocaklinu.

Zamijesite tijesto od svih sastojaka, podijelite u 3 lista i ispecite ih na preokrenutom limu. Za nadjev razmutite brašno s 1 dl mlijeka, ulijte ostatak, dodajte šećer i kuhajte miješajući na pari da se zgusne. Dodajte kakao. U ohlađeno umiješajte dobro izrađeni maslac i 4 žlice ruma. Tijesto natopite rumom, prvi list pokrijte polovicom nadjeva, stavite drugi i ostatak nadjeva, pokrijte trećim listom i prelijte ocaklinom.

Medena pita

PRIPREMITE: 1 jaje, 3 žlice meda, 1 žličicu sode bikarbone, 3 žlice mlijeka, 5 dag masti, 18 dag šećera, 55 dag brašna; za nadjev – 2 dl mlijeka, 2 žlice

brašna, 8 dag šećera, 10 dag maslaca; pekmez od malina.

Promiješajte sve sastojke za tijesto osim brašna i sode, pa kuhajte desetak minuta na vatri. Odmah istresite na dasku, dodajte brašno i sodu, zamijesite, razvaljajte i ispecite 4 lista. Za kremu skuhajte mlijeko s brašnom na pari. Dodajte šećer, a u ohlađeno izrađeni maslac. Slijepite listove kremom, pekmezom, pa opet kremom. Odozgo pošećerite. (Recept: Aktiv žena Sesvete Podravske)

Nadina pita od sira

PRIPREMITE: 30 dag glatkoga brašna, 15 dag margarina, 10 dag šećera, 1 prašak za pecivo, 1 vanilin-šećer, 5 žutanjaka; za nadjev – malo kiselkastog pekmeza, 50 dag sira, 20 dag šećera, 1 vanilin-šećer, 2 žlice brašna, bjelanjke.

Smrvite brašno s margarinom, dodajte ostale sastojke za tijesto, podijelite napola i ispecite. U međuvremenu istucite snijeg od bjelanjaka, dodajte zgnječeni sir, te ostale sastojke za nadjev. Ispečeno tijesto (sasvim svijetlo!) premažite pekmezom, stavite nadjev i drugu polovicu tijesta, pa ispecite do kraja.

Novozelandska pita od dinja

PRIPREMITE: za tijesto – 30 dag brašna, 15 dag maslaca ili margarina, 5 dag šećera, 2 žlice vrhnja, 1 žlicu ruma; za nadjev – 4 jaja, 3 žlice škrobnog brašna, 1/2 limuna, 7 žlica šećera (količina ovisi o slatkoći dinje), 3 dl mlijeka, 1 manju zrelu dinju, omot vanilin-sladoleda.

Izmrvite maslac s brašnom u jednolične mrvice, dodajte ostale sastojke i zamijesite tijesto. Neka se malo odmori na hladnome. Onda tijestom prekrijte dno lima i polagano ispecite. Pustite da se sasvim ohladi, zatim ga stavite u hladionik. U međuvremenu istucite jaja sa šećerom, dodajte malo-pomalo mlako mlijeko i škrobno brašno, pa na pari skuhajte (stalno miješajući) u glatku, gustu kremu. Neka se sasvim ohladi. Dinju prorežite, izvadite joj meso i narežite na kockice. Umiješajte ih u ohlađenu kremu, metnite preko tijesta i stavite opet u hladionik da se sve dobro ohladi (nekoliko sati). Poslužite sa sladoledom.

Otkrivena pita od jabuka s vrhnjem

PRIPREMITE: 15 dag brašna, 1/2 praška za pecivo, 5 dag šećera, 10 dag maslaca ili margarina, 1 žutanjak, sasvim malo soli; za nadjev – 2 žlice grožđica, 4 žlice ruma, 75 dag jabuka, 1 limun, 4 dag badema; za preljev – 1 jaje, 4 dag šećera, 1/8 l vrhnja, 1 bjelanjak.

Zamijesite tijesto i stavite na hladno jedan sat. Namočite grožđice u rum. Jabuke očistite i narežite na deblje listiće, pa ih prokuhajte u što manje vode. Dodajte bademe narezane na listiće, te koricu i sok od limuna. Tijesto razvaljajte, pa njime prekrijte dno i stranice plitkog lima. Pokrijte dobro ocijeđenim jabukama i grožđicama, pa pecite 20 min na 200°C. U međuvremenu istucite vrhnje sa šećerom i žutanjcima, dodajte snijeg od bjelanjaka i time prelijte jabuke. Pecite još 20 minuta.

Otvorena pita s bobicama

PRIPREMITE: 15 dag maslaca ili margarina, 3 žlice šećera, 3 dl brašna, 1 žutanjak, 3/4 litre bobica (borovnica, crnih ribizla ili nekoga drugog voća), 4 žlice šećera, 1 žlicu škrobnog brašna.

Zamijesite tijesto od margarina, brašna, šećera i žutanjka. Neka stoji u hladioniku da se stvrdne. Voće operite, pošećerite i ostavite da stoji. Od tijesta razvaljajte dio da pokrije dno i stranice kalupa, a dio narežite na vrpce za ukras. Ocijedite sok od voća, u njemu otopite škrobno brašno, pa metnite opet u bobice. U kalup stavite tijesto, napola ga ispecite, pokrijte bobicama i vrpcama tijesta, pa do kraja ispecite. S time poslužite sladoled i tučeno slatko vrhnje.

Pita od badema

PRIPREMITE: za tijesto – 30 dag oštrog brašna, 22 dag maslaca, 10 dag šećera, 1 limun, 1 žutanjak; za nadjev – 27 dag šećera, 1 omot vanilin-šećera, 4 jaja, 20 dag samljevenih badema, fine marmelade.

Zdrobite brašno s maslacem, dodajte šećer, sok i naribanu koricu od limuna, žutanjak. Zamijesite tijesto i ostavite stajati pola sata. Odvojite otprilike trećinu, a veći dio razvaljajte i stavite u lim. Priredite nadjev: dobro miješajte žutanjke sa šećerom, onda dodajte čvrsti snijeg i samljevene bademe. Tijesto

premažite marmeladom, na to stavite nadjev. Od preostalog tijesta načinite dugačke šipke i preko kolača načinite rešetku. Stavite u dobro zagrijanu pećnicu, nakon 5-6 minuta smanjite vatru i pecite dok nadjev postane zlatnosmeđ.

Pita od čvaraka s jabukama

PRIPREMITE: 20 dag čvaraka, 20 dag brašna, 6 dag šećera u prahu, 1 žumanjak, sasvim malo soli, 1-2 žlice vrhnja, 2 dag kvasca (germe), 2 žlice mlijeka, 75 dag jabuka, 8 dag šećera za nadjev, 5 dag grožđica, bjelanjak za mazanje.

Zamijesite tijesto od samljevenih čvaraka, brašna, šećera u prahu, žumanjka, soli, vrhnja i uzašlog kvasa koji ste prije načinili od kvasca, mlijeka i sasvim malo šećera i brašna. Tijesto tri puta premijesite, pustite da stoji 1 sat. U međuvremenu ogulite i naribajte jabuke. Polovicu tijesta razvaljajte i stavite u navlaženi lim, odozgo pospite jabuke, pošećerite ih (količina šećera ovisi o tome koliko su jabuke slatke), pospite grožđicama. Pokrijte drugom polovicom razvaljenog tijesta, premažite bjelanjkom i ispecite na umjerenoj vatri.

Pita od čvaraka sa sirom

PRIPREMITE: za tijesto – 30 dag samljevenih čvaraka, 16 dag šećera, 3 žumanjka, 3 žlice ruma, 1 dl vrhnja, 1 žličicu cimeta, 1 žličicu zdrobljenih klinčića, 1 prašak za pecivo, 40 dag brašna; za nadjev – 50 dag sira, 3 bjelanjka, 4 žlice šećera, 1 žličicu ruma, 1 žlicu brašna, pekmez od šljiva.

Miješajte čvarke, šećer, žutanjke, rum i vrhnje u zdjeli da dobijete pjenušavu smjesu. Dodajte začine, prašak i naposljetku brašno. Zamijesite tijesto i pustite da stoji pola sata. U međuvremenu za nadjev protisnite sir, dodajte šećer, rum, brašno i snijeg od bjelanjka. Tijesto podijelite, razvljajte. U lim stavite prvu polovicu, premažite pekmezom, stavite nadjev od sira i poklopite drugom polovicom. Nabockajte vilicom i pecite na srednje jakoj vatri. (Recept: Aktiv žena Srpska Kapela kod Vrbovca)

Pita od krumpira

PRIPREMITE: 15 dag šećera, 15 dag masti, 25 dag skuhanoga i protisnutoga krumpira, 30 dag brašna,

1 jaje, malo soli, žličicu sode bikarbone (ili praška za pecivo), pekmez od šljiva.

Od svih sastojaka (osim pekmeza) zamijesite glatko tijesto kao za svaku pitu. Lim namažite mašću i pospite brašnom. Tijesto podijelite u dva dijela. Prvi stavite u lim, premažite ga pekmezom i pokrijte drugom polovicom. Narežite na kocke dok je još sirovo, pa ispecite na srednje jakoj vatri. (Recept: Aktiv žena Srpska Kapela kod Vrbovca)

Pita od smokava

PRIPREMITE: 25 dag brašna, 10 dag maslaca, 1 žlicu šećera u prahu, malo soli, 1 kg svježih smokava, 1 čašu alkohola (rum, konjak, džin), 5 dag oraha, 3 žlice želea od jagoda.

Izmiješajte brašno, maslac, šećer i sol sa čašom vode. Izradite tijesto i ostavite ga da stoji nekoliko sati. Oblik namažite maslacem i pospite brašnom. Tijestom pokrijte dno i stranice oblika. Vilicom nabodite tijesto da se ne digne. Neka se peče 25 minuta na umjerenoj vatri. U međuvremenu operite, očistite i narežite smokve, namočite ih u alkohol. Kad tijesto bude gotovo pečeno, poslažite smokve, pospite narezanim orasima i prekrijte želeom od jagoda. Ispecite do kraja.

Pita s bundevom

PRIPREMITE: 30 dag brašna, 10 dag šećera u prahu i još žlicu, 13 dag maslaca ili margarina, 4 jaja, 75 dag žute, zrele bundeve, 1 šalicu mlijeka, 2 klinčića, malo cimeta.

Kockice bundeve kuhajte 25 min u malo posoljene vode. U međuvremenu zamijesite tijesto od brašna, malo soli, žlica šećera, maslaca, 1 jaje i toliko vode da bude gipko, čvrsto. Razvaljajte tijesto i stavite u kalup ili lim, nabockajte ga vilicom i pecite 10 min na srednje jakoj vatri. U međuvremenu protisnite skuhanu bundevu, dodajte joj mješavinu jaja, šećera i mlijeka. Dodajte još začine i mješavinu stavite na tijesto. Vratite u pećnicu te pecite još pola sata.

Pita s jabukama

PRIPREMITE: za tijesto – 20 dag masti, 5 dl brašna, 1 limun, 2 žumanjka, 4 žlice šećera, malo soli, 1–2 žlice vrhnja ili vina; za nadjev – 50 dag jabuka, 10 dag šećera, malo cimeta ili 1 skuhanu i zgnječenu dunju.

Za tijesto smrvite mast s brašnom, dodajte koricu i sok od limuna, te ostale sastojke. Zamijesite tijesto

i ostavite da stoji pola sata. U međuvremenu operite i očistite jabuke (ne treba ih guliti!) i naribajte ih. Tijesto podijelite u dva dijela, jednim dijelom pokrijte dno i stavite u pećnicu da se ispeče dopola. Ocijedite jabuke, pošećerite ih i pomiješajte sa cimetom ili dunjom, pa stavite na tijesto i poklopite drugom polovicom. Nabockajte tijesto vilicom i ispecite.

Pita s jagodama

PRIPREMITE: za tijesto – 14 dag maslaca ili margarina, 14 dag brašna, 7 dag badema, 1 žumanjak, malo limunove korice; za preljev – 10 dag jagoda (očišćenih), 10 dag šećera, sok od pola limuna, 1 žlicu škrobnog brašna; 1/2 l očišćenih jagoda.

Za tijesto smrvite maslac s brašnom da se potpuno spoje, dodajte žutanjak, bademe i limunovu koricu. Neka stoji na hladnome pola sata. Za to vrijeme skuhajte za preljev jagode sa 2,5 dl vode, šećerom i limunovim sokom, umiješajte škrobno brašno, prokuhajte. Tijesto razvaljajte, prekrijte njime dno i stranice kalupa, pa ispecite. U hladno stavite jagode i prelijte preljevom.

Pita s grožđem

PRIPREMITE: 20 dag brašna, 10 dag maslaca ili margarina, 5 grama soli, 1 žlicu šećera, 1 omot vanilin-šećera, 1 jaje, po 30 dag bobica bijeloga i crnoga grožđa, marmeladu od kajsija.

Stavite brašno na dasku za kolače, dodajte masnoću narezanu na listiće i mrvite zajedno vršcima prstiju da dobijete mrvice. Dodajte im jaje, sol, šećer i sasvim malo vode. Izradite glatko tijesto, ali mijesite ga što manje. Stavite na hladno da se stvrdne, pa njime ispunite dno i stranice lima ili kalupa za torte. Ispecite u pećnici. Ohlađeno premažite protisnutom marmeladom, a po njoj što gušće poslažite oprane bobice grožđa.

Ruska pita

PRIPREMITE: za tijesto – 32 dag brašna, 8 dag šećera, 21 dag maslaca, 3 žutanjka, koricu od limuna, 1/2 praška za pecivo; za nadjev – 20 dag šećera, 14 dag oraha ili badema, 2 rebra naribane čokolade, 4 bjelanjka i još grubo narezanih oraha za posipavanje, kiselkasti pekmez.

Zamijesite tijesto, ostavite ga da stoji na hladnome. Stavite u namazan i pobrašnjen lim, pa pecite

na srednje jakoj vatri 45 min. Istucite bjelanjke, umiješajte šećer, orahe i čokoladu. Ispečeno tijesto premažite pekmezom i nadjevom, pospite obilato orasima i dalje pecite da se nadjev zapeče.

Starinska pita od maka

PRIPREMITE: za tijesto – 25 dag margarina, 25 dag brašna, 1 žutanjak; za nadjev – 2 jaja, 20 dag šećera, malo cimeta, 25 dag maka.

Zamijesite tijesto od navedenih sastojaka i 4 žlice vode, razvaljajte ga i stavite u lim. Posebno istucite jaja sa šećerom i cimetom, dodajte samljeveni mak i prelijte preko tijesta. Pecite pola sata na laganoj vatri. (Recept: Aktiv žena Virje)

Tenka kukuruzna zlevanka

PRIPREMITE: 1/2 kg kukuruznog brašna, 3 dl slatkog mlijeka, 2 dl kiselog vrhnja, 1 jaje, malo soli, 1 žlicu šećera, malo maslaca ili margarina, 10 dag grubo narezanih oraha, 3 dl vrhnja.

Promiješajte mlijeko, vrhnje i jaje, dodajte sol, šećer i na kraju brašno. Gustu, jednoličnu masu ulijte u vatrostalnu zdjelu (ili lim) namazanu maslacem ili margarinom. Odozgo pospite orasima i zalijte vrhnjem. Pecite oko pola sata na srednje jakoj vatri. (Recept: »Međimurska hiža« pokraj Čakovca)

Trepa

PRIPREMITE: mast, kukuruzno brašno, 1 kg jabuka, 10 dag šećera, malo cimeta, 3 dl vrhnja i 2-3 žlice ulja.

Lim dobro namažite mašću pa naspite ravan sloj brašna da bude prst debeo. Ogulite, očistite i naribajte jabuke, pa ih naspite kao slijedeći sloj. Pošećerite ih i pospite cimetom. Zalijte obilato vrhnjem s malo ulja. Pecite na laganoj vatri da se ispeče i dobije zlatnožutu koricu. (Recept: »Međimurska hiža« pokraj Čakovca)

Žabo-pita

PRIPREMITE: 40 dag maslaca ili margarina, 4 žutanjka, 2 žlice šećera, 2 dag kvasca, 2 žlice mlijeka,

1/2 praška za pecivo, 50 dag brašna; za nadjev – marmeladu od marelica, 25 dag samljevenih oraha, 25 dag šećera, vanilin-šećer, 15 dag grožđica, ruma; čokoladnu ocaklinu.

Kvasac razmočite u 2 žlice mlakog mlijeka, dodajte smrvljenome maslacu i brašno, umijesite ostale sastojke na dasci i podijelite u tri lista, te ih razvaljajte u veličini lima. Pomiješajte orahe, šećer, vanilin-šećer i grožđice za nadjev. U lim stavite prvi list, premažite ga marmeladom i stavite polovicu nadjeva. Poškropite rumom. Poklopite drugim listom, postupite jednako, pa pokrijte posljednjim listom. Neka stoji 45 minuta, pa ispecite. Mlaki kolač prelijte čokoladnom ocaklinom.

PRŽENI KOLAČI

Austrijski mišići (uštipci)

PRIPREMITE: 30 dag brašna, malo soli, 6 dg maslaca, 5-6 žlica mlijeka, 3 dag šećera, 2 žutanjka, 1,5 dag kvasca, 1 žlicu ruma, 3 dag grožđica; 30 dag masti, šećer u prahu za posipanje, voćni sok.

U malo mlakog mlijeka razdrobite kvasac, dodajte malo brašna i šećera pa pustite da uzađe. Zagrijte brašno, dodajte preostalo mlako mlijeko, malo soli, otopljeni maslac, šećer, žutanjke, rum i kvas. Zamijesite tijesto koje ne smije biti pretvrdo i dugo ga tucite. Na kraju umiješajte očišćene i oprane grožđice. Pokrijte tijesto i ostavite ga pola sata na toplome. U posudi dobro zagrijte mast, umačite u nju žlicu i grabite tijesto, pa spuštajte u mast. Uštipci će biti nepravilna oblika s repovima, često nalik miševima, odatle im i ime. Pecite ih prilično polagano, s jedne i druge strane. Ocijedite od masti, pošećerite i poslužite s voćnim sokom.

Francuski uštipci

PRIPREMITE: 4 jaja, 4 žlice šećera u prahu, 4 žlice ulja, 40 dag brašna, 1 limun, malo soli, prašak za pecivo.

Naribajte koru dobro opranog limuna. Pomiješajte jaja, koricu, šećer, malo soli i tucite da dobijete glatku smjesu. Dodajte brašno i prašak. Veoma zagrijte ulje (dodajte, ako treba, još), pa u nj žličicom stavljajte tijesto u komadićima veličine oraha. Čim dobiju boju, uštipke okrenite pa izvadite da se ocijede. Samo malo poprašite šećerom i poslužite s medom.

Primorske fritule

PRIPREMITE: za kvas – omot kvasca, žličicu šećera, 1 dl mlijeka, 2 žličice brašna; za tijesto – 50 dag brašna, 1 žumanjak, 1 žlicu ruma, 2 žlice ulja, otprilike 2 dl toplog mlijeka; ulje za prženje, šećer za posipanje.

Pustite kvas da uzađe. Za to vrijeme mikserom miješajte žumanjak, rum i ulje, pa dodajte brašno. Umiješajte dignuti kvas, dolijte mlako mlijeko i miksajte dok se ne pojave baloni. Pokrijte čistom krpom i stavite na toplo da uzađe, tako da se količina dvostruko poveća. Žlicom grabite tijesto i spuštajte u vruće ulje. Pržene posipajte šećerom u prahu. Poslužite vruće.

Dalmatinske fritule s krumpirom

PRIPREMITE: 1 kg brašnastih krumpira, 2,5 dl mlijeka, oko 1 kg brašna, 2 jaja, 6 dag šećera, naribanu koricu limuna i naranče, 3 naribane oguljene jabuke, čašicu ruma i rakije ili maraskina, šaku pinjola, malo cimeta i muškatnog oraščića; ulje za prženje, šećer s mirisom vanilije.

Skuhani krumpir ogulite i još vruć prignječite pa prelijte kipućim mlijekom. Dobro tucite i pomalo miješajte brašno da dobijete srednje gusto tijesto. Umiješajte sve ostale sastojke. Tucite pola sata i pustite da se ohladi. Oblikujte loptice i pržite ih u vrućemu dubokom ulju, pa pospite šećerom.

Istarske kroštule

PRIPREMITE: 4 jaja, 1 dl bijelog vina ili rakije, 1 dl ulja ili rastopljenog margarina, malo ruma, sol, 25-35 dag brašna; ulje za prženje, šećer u prahu za posipanje.

Zamijesite tijesto od navedenih sastojaka, a brašna dodajte toliko da dobijete čvrsto tijesto. Pokrijte

plastikom da se ne stvori kora; neka stoji 1 sat. Razvaljajte što tanje, narežite na široke rezance i režite ih u različite oblike, pa pržite u dubokomu, vrućem ulju. Isprženo odmah pošećerite. Poslužuje se toplo, ali i hladno – može stajati više dana. (Recept: **Istraturist, Umag**)

Prženo tijesto i umak od pekmeza

PRIPREMITE: za tijesto – 1 šalicu mlijeka, malo soli, 4 dag maslaca, 2 šalice krupičastog brašna, 1 žlicu ruma, malo limunove korice, 1 žlicu šećera, 3 žutanjka i 5 jaja; mast za prženje; za umak – 1 žlicu maslaca, 1 žlicu brašna, nekoliko žlica pekmeza od šljiva, 1 žlicu ruma, malo limunove korice i po ukusu šećera (možete dodati i čokolade).

Pristavite mlijeko sa šalicom vode, dodajte sol i maslac. U kipuće mlijeko umiješajte brašno i miješajte dalje na vatri da dobijete glatku i gustu smjesu. Ohlađenoj dodajte rum, limunovu koricu i šećera, pa jedno po jedno jaje i žutanjke. Dobro izmiješajte tijesto, žlicom grabite komadiće i pržite ih na vreloj masnoći. Za umak načinite svijetli zapržak od maslaca i brašna, zalijte ga vodom, dodajte pekmez, pa prokuhajte i procijedite. Dodajte rum, naribanu limunovu koricu i šećera po ukusu. (Recept: Aktiv žena Srpska Kapela kod Vrbovca)

Fanjki

PRIPREMITE: 20 dag brašna, 3 žutanjka, 2 žlice vrhnja, malo soli, žlicu ruma, žlicu šećera, ulje, šećer u prahu.

Pomiješajte brašno sa žutanjcima, vrhnjem i rumom, dodajte malo soli i šećer, pa umijesite glatko tijesto. Razvaljajte u dva dijela da bude tanko (otprilike 1/4 cm). Nazubljenim kotačićem izrežite pačetvorine, pa svaku još prerežite po sredini nekoliko puta. Prstima hvatajte svaki drugi režanj te izvucite gornju stranu, pa tako oblikovano stavite u vruće ulje. Čim požute, okrenite na drugu stranu i izvadite. Ulje se ne smije dimiti. Pecite radije u manjoj posudi 2 po 2, jer vrlo se brzo ispeku i ne biste stigli njih više okretati i vaditi. Ocijedite i pošećerite.

Alžirski kolačići s medom

PRIPREMITE: 35 dag brašna, 6 dag šećera, 20 dag meda, 2 jaja, sasvim malo soli, ulje.

Na dasci stavite brašno na hrpu, u sredini načinite udubinu za jaja, sol i šećer. Izmijesite najprije drvenom kuhačom, zatim rukama. Razvaljajte tijesto, narežite na rezance široke cm i pol, pa na štapiće dugačke 5 cm. Valjajte ih po pobrašnjenoj dasci da dobiju oblik valjuška te pržite na prilično zagrijanog ulja. Ispržene i ocijeđene poslažite u zdjelu i prelijte medom.

Palačinke — temeljni recept

PRIPREMITE: 20 dag oštrog brašna, 1/2 žličice soli, 3 jaja, 2,5 dl mlijeka.

Istucite jaja, sol i mlijeko (najbolje mikserom), dodajte brašno i 2,5 dl vode. Smjesa će biti bolja ako malo stoji. Na tavici zagrijte ulje, okrećite tavicu da cijela površina bude zamaštena, ulijte 2-3 žlice tijesta (ovisno o tome želite li deblje ili tanje palačinke), okrećite tavicu da se tijesto jednoliko razlije. Pržite s jedne strane, okrenite, pa ispržite s druge strane.

Nadjevi za palačinke

Palačinke najčešće premažemo pekmezom, ali mogu se posuti mješavinom šećera i kakaa ili naribanom čokoladom, mješavinom samljevenih oraha i šećera (ta se mješavina može pofuriti s malo kipućeg mlijeka), a premazati nekim slatkim ili slanim namazom. Palačinke se mogu previnuti napola ili još jednom na četvero, mogu se saviti ili slagati jedna na drugu u obliku torte.

Nadjev od sira i rajčica: zgnječite 50 dag svježega kravljega sira, dodajte nasjeckanoga peršunova lišća ili vlasca, sol, papar, pa time premažite palačinke, presložite ih i ukrasite kolutom rajčice.

Premaz od šunke i gljiva: nasjeckajte 25 dag kuhane šunke i 20 dag gljiva (po ukusu možete staviti ili sirove ili prokuhane), posolite, popaprite, zakiselite octom, dodajte malo mažurana i toliko ulja da dobijete gusti nadjev. Neka stoji jedan sat prije premazivanja.

Mesni nadjev: u tijesto za palačinke stavite malo češnjaka! Za nadjev sameljite 15-20 dag ostataka kuhanoga ili pečenog mesa. Posebno na ulju ispržite nasjeckane 4 glavice luka, dodajte 1 crvenu i 1 zelenu papriku narezanu na tanke rezance, 2-3 žlice ukuhane rajčice, posolite, popaprite i dodajte meso. Pirjajte dolijevajući juhom da dobijete gusti nadjev.

Nadjev za mirišljive palačinke: tijestu za palačinke dodajte vezicu peršunova lišća i vlasca, te drugoga začinskog bilja po želji. Pomiješajte žlicu jogurta s 2 žlice majoneze, dodajte 20 dag tvrdoga sira (gaude ili ementalera), koji ste naribali tako da dobijete

dugačke rezance. Zavijene nadjevene palačinke ukrasite maslinama.

Nadjev od voća: različito voće narežite, pošećerite po ukusu, prelijte rumom ili likerom i stavite da se moći, pa ocijedite. Time premažite polovice palačinki i preklopite ih. Na stolu palačinke (moraju biti tople!) prelijte zagrijanim rumom i zapalite.

Nadjev od džema »Zadar«: džemu od drenjina, brusnica ili drugoga sitnog voća dodajte žlicu-dvije maraskina i listiće badema, pa time premažite palačinke. Pospite ih listićima badema.

Nadjev od jagoda: operite 3 dl sitnijih jagoda i stavite u cjedilo da se dobro ocijede. Istucite 3 dl slatkog vrhnja sa 3 žlice šećera i vanilin-šećerom, pa time premazujte sasvim mlake palačinke. Na svaku stavite nekoliko jagoda, na to drugu palačinku, premažite, stavite jagode i tako dalje, da dobijete tortu.

Nadjev od jabuka: 10 dag grožđica, 1 dl ruma, 75 dag jabuka, 10 dag šećera (ili više, ovisno o slatkoći jabuka), cimet, 1/8 l bijelog vina. U rum namočite grožđice. Nakon sat vremena dodajte oguljene i narezane jabuke, cimet i vino. Neka stoji sat-dva, ocijedite i time punite palačinke.

Palačinke Suzette

PRIPREMITE: 10 palačinki; za nadjev – 10 dag maslaca, 12 dag šećera u prahu, naribanu koricu 2 naranče, 3 žlice likera od naranče; za flambiranje – 3 žlice šećera u prahu, 2 dl likera od naranče.

Sastojke za nadjev dobro promiješajte, njime premažite palačinke i složite ih načetvoro. Poslažite na vatrostalni pladanj, držite na toplome (najbolje na stolnoj grijalici). Pomiješajte šećer i liker za flambiranje, veoma zagrijte i time prelijte vrlo vruće palačinke, ostavite žlicu tekućine, zapalite je i dolijte na palačinke da plane cijela površina. Nagnite pladanj, odlijte tekućinu s ruba i vratite na sredinu da dalje gori, pa tako ponavljajte da izgori sva tekućina, a plamen se ugasi od sebe. Odmah poslužite. Flambiranje je vrlo efektno, a osim toga daje jelu osobit okus.

Oplenačke palačinke

PRIPREMITE: 10 palačinki; za nadjev – 50 dag samljevenih oraha, 20 dag grožđica, korice od 3 limuna, 3 vanilin-šećera i još šećera u kristalu po ukusu, 5 dag suhih šljiva; maslac, 1 litru mlijeka ili slatkog vrhnja, 3 jaja, 1 vanilin-šećer i šećera po ukusu; šećer u prahu za posipavanje.

Za nadjev pomiješajte orahe s nasjeckanim grožđicama, naribanom limunovom koricom, šećerom i

suhim šljivama narezanima na rezance. Napunite palačinke i poslažite ih u maslacem namazanu vatrostalnu posudu. Pomiješajte 3 jaja sa šećerom i vanilin-šećerom, dolijte mlijeko i time zalijte palačinke, pa ih zapecite u pećnici (palačinke će popiti mlijeko). Prije posluživanja pospite šećerom u prahu. (Recept: Hotel Inter-Continental, Beograd)

Palačinke Hortobagy

PRIPREMITE: brašna i jaja za 12 palačinki, 1/2 kg piletine, 2 glavice luka, jednu zelenu papriku, 5 dag rajčice, sol, mljevene crvene paprike, jaje, fine mrvice, mješavinu maslaca i masti za pohanje, mast, 1 dl vrhnja.

Najprije napravite perkelt: nasjeckajte sitno luk, ispržite na masti, poprašite paprikom, posolite i dodajte meso narezano na kockice. Pirjajte na najslabijoj vatri. Kad meso bude zamalo mekano, dodajte narezane paprike i rajčice. Kad sve bude gotovo, izvadite meso, sameljite ga, metnite opet u umak, još malo prokuhajte da se dobro zgusne i dodajte vrhnja. Ispecite 12 palačinki (bez šećera!), napunite mesom i zavijte. Svaku umočite u jaje pa u mrvice i ispecite na mješavini maslaca i masti.

Grčke palačinke

PRIPREMITE: 8 žlica brašna, 4 jaja, muškatni oraščići, 4 dl mlijeka, 40 suhih smokava, 40 badema, 4 žlice grožđica, šećer, cimet.

Vrlo sitno nasjeckajte bademe, smokve i grožđice. Zamijesite tijesto za palačinke od brašna, mlijeka i jaja, dodajte sol i naribani muškatni oraščić. Umiješajte nasjeckano suho voće. Pecite palačinke na vrelom ulju. Pospite šećerom i cimetom, zavijte, poslužite.

Palačinke s kupusom

PRIPREMITE: 1 glavicu kupusa, 8 dkg brašna, 1 dl mlijeka, 1 jaje, 1 žutanjak, 6 dag masti, sol, šećer, papar.

Naribajte kupus, posolite ga i ostavite dugo da stoji. Zatim ga dobro iscijedite rukama kako bi izišlo što više posoljene tekućine. Na masti ispržite (karamelizirajte) malo šećera, dodajte iscijeđeni kupus, popaprite ga i pirjajte da posmeđi. Posebno pripremite tijesto za palačinke od brašna, 1 dl mlijeka, 1 dl vode, jajeta, žutanjka i malo soli. U tijesto dodajte pirjani kupus, dobro promiješajte i pecite malo deb-

lje palačinke. Ako je mješavina pregusta, razrijedite je s malo mlijeka.

Zapečene palačinke sa sirom

PRIPREMITE: 10–15 palačinki; 25 dag svježega kravljeg sira, 1–3 dl vrhnja, 6 dag šećera, omot vanilin-šećera, po želji limunove korice, 5 dag grožđica, 4 jaja; za preljev – 1 dl vrhnja, 2 žlice šećera.

Dobro ocijedite sir od sirutke, pa ga zgnječite ili protisnite. Dodajte mu šećer, grožđice, limunovu koricu (naribanu), te toliko vrhnja da smjesa ostane gusta. Kušajte treba li još šećera. Umiješajte oprezno čvrsti snijeg od bjelanjka, pa time premažite palačinke, savijte ih i poslužite u namaštenu vatrostalnu posudu ili lim. Preostale žutanjke pomiješajte za preljev sa šećerom i vrhnjem, prelijte preko palačinki, pa ih zapecite u pećnici. Odmah poslužite.

Krem-palačinke

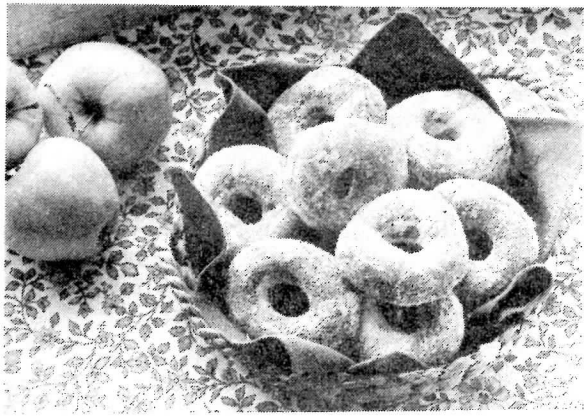
PRIPREMITE: 8 dag maslaca, 5 žutanjaka, 5 dag šećera, 5 dag brašna, 3 dl mlijeka, limunovu koricu, vanilijev šećer, snijeg od 5 bjelanjaca i malo soli.

Maslac pjenasto umutite sa šećerom, pa mu onda dodajte žutanjke, ribanu limunovu koricu i malo soli. Sve skupa opet izmiješajte i onda naizmjence dodavajte mlijeko i brašno. U dobro izmiješano tijesto bez grudica dodajte čvrsti snijeg od bjelanjaca. Od sve smjese pecite palačinke – ali samo na jednoj strani – i slažite ih u veću zdjelu tako da na pečenu stranu palačinke dođe druga okrenuta s nepečene strane. Svaku palačinku pospite s malo vanilijeva šećera. Kad sve složite, zdjelu stavite u pećnicu da se palačinke malo ugriju.

Drobljenac od krupice

PRIPREMITE: 1/4 kg krupice, 1/2 l mlijeka, sol, 10 dag maslaca ili margarina, 2,5 dag šećera, 6 dag vanilin-šećera.

Kad posoljeno mlijeko (sasvim malo soli) provri, uspite krupicu, pa kuhajte da se zgusne. Lim zagrijte, u njemu otopite maslac i ulijte krupicu. Pecite u pećnici na slaboj vatri jedan sat, probadajte viljuškom. Pečeno dobro promiješajte da drobljenac bude zrnat, ali ne mekan. Pošećerite i poslužite s pekmezom od šljiva, voćnim sokom ili sirupom.



Odjevene jabuke

PRIPREMITE: 75 dag jabuka, 30 dag brašna, 3 jaja, 2,5 dl mlijeka, 1/2 žličice soli, 6 dag šećera u prahu, malo ruma, ulje za prženje.

Ogulite i izbušite jabuke, narežite ih na tanke ploškice-vjenčiće. Posebno pomiješajte jaja s brašnom, mlijekom, solju, šećerom i rumom, a po potrebi možete dodati malo vode da dobijete lijevano tijesto gušće negoli za palačinke. Umačite u nj jabuke i pržite ih u ulju. Možete posuti šećerom s dodatkom cimeta. Odmah poslužite.

Carski drobljenac

PRIPREMITE: 1/2 litre mlijeka, 25 dag brašna, 4 jaja, 6 dag šećera, sol, 8 dag maslaca i 15 dag maslaca za prženje.

Mlijeko i brašno izmiješajte u glatku masu. Dalje miješajući postupno dodavajte jedan po jedan žutanjak, šećer, sol i rastopljeni maslac. Na kraju umiješajte snijeg od bjelanjaka. Na tavici zagrijte maslac i u nj ulijte tijesto da bude visoko pola centimetra. Pržite najprije s jedne strane da dobijete koricu, onda okrenite i pržite s druge strane, pa vilicom natrgajte na male komadiće. Još malo propržite, pospite šećerom i poslužite. Možete dodati marmelade ili grožđice.

Bugarski omlet

PRIPREMITE: 4 krumpira, 4 jabuke, žlicu brašna, 4 žlice šećera, 4 jaja, mlijeko, maslac i ulje.

Skuhajte krumpir i protisnite ga. Dodajte oguljene i naribane jabuke, jaja, šećer, brašno i toliko mlijeka da dobijete dovoljno tekuće tijesto. Pržite omlete na mješavini ulja i maslaca.

Prženi kifli

PRIPREMITE: 4–5 kifla, 1/2 l mlijeka, 1 jaje, 2–3 žličice šećera, malo limunove korice i ruma, ulje.

U hladno mlijeko zamiješajte jaje i šećer, a zatim mu dodajte limunovu koricu i rum. Kifle narežite na četiri-pet komada, složite ih u širu plitku zdjelu i prelijte pripremljenim mlijekom. Budući da kifli moraju upiti sav preljev, ostavite ih da stoje pet-šest sati, a zatim ih pržite u dubokom vrućem ulju s obje strane, da požute.

KUHANI KOLAČI

Nabujak od krupice s karamel-kremom

PRIPREMITE: 1 litru mlijeka, 4 žlice krupice, 1 žlicu šećera; za kremu – 12 dag šećera, 4 jaja, 1 žlicu brašna.

Zakuhajte pola litre mlijeka pa umiješajte krupicu i žlicu šećera. Miješajte da se krupica gusto ukuha, dodajte snijeg od 4 bjelanjka. Smjesu izlijte u vodom okvašen oblik, a njega zatim stavite u hladionik. Za karamel-kremu karamelizirajte 12 dag šećera (šećer treba da postane smeđ), dodajte vrele vode i ostavite ga da vri na štednjaku. Za to vrijeme pjenasto umutite 4 žutanjka s brašnom i dodajte pola litre mlijeka. Sve skupa promiješajte i ulijte u kipući šećer. Smjesu kuhajte stalno miješajući da se zgusne, pa je zatim ohladite. Nabujak izvadite iz hladionika, izvrnite ga na stakleni tanjur, prelijte karamel-kremom i držite u hladioniku najmanje sat vremena prije posluživanja.

Istarski krofi

PRIPREMITE: za tijesto – 50 dag bijelog brašna, 4 žutanjka, 4 žlice ulja i malo soli; za nadjev – 15 dag

tvrdoga istarskoga ovčjeg sira (za zamjenu uzmite trapist ili parmezan), 1 jaje, 10 dag šećera u prahu, 5 dag otopljenog maslaca i šaku grožđica, 1 jaje za mazanje, sol, maslac i mrvice za preljev.

Zamijesite tijesto od brašna, žutanjaka, ulja, soli i 4 žlice vode da bude kao za rezance. Razvaljajte vrlo tanko. Za nadjev vrlo sitno naribajte sir, dodajte sve ostale sastojke (grožđice unaprijed namočite i ocijedite). Tijesto narežite na kvadrate, podmažite jajem i na svaki stavite žlicu nadjeva. Presavinite i pritisnite čašom da dobijete polukrugove. Ukuhajte ih u kipuću slanu vodu i kuhajte 10 – 15 minuta. Ocijedite, pa prelijte mrvicama isprženima na maslacu.

Okruglice od hrustavog tijesta sa šljivama

PRIPREMITE: za hrustavo tijesto – 3 dag maslaca ili margarina, 15 dag brašna, 1 – 2 jaja (ovisno o veličini), sol; 75 dag šljiva; mrvice i maslac za prelijevanje, šećer i malo cimeta za posipavanje.

Maslac i malo soli pristavite s 3 dl vode, pa kad zakipi, pomalo uspite brašno neprekidno miješajući. Miješajte na vatri da se zgusne. U mlaku smjesu umiješajte jaja, razvaljajte tijesto na pobrašnjenoj dasci, narežite ga na komade, a njima omotajte oprane šljive. Spustite okruglice u kipuću posoljenu vodu i kuhajte 5 – 10 min, ocijedite ih. Prelijte mrvicama isprženim na maslacu i pospite mješavinom šećera i cimeta.

Okruglice od sira

PRIPREMITE: 1/4 kg sira, 6 dag masti, 3 jaja, 10 dag krupice, malo brašna, sol, ulje i mrvice, šećer.

Sir protisnite ili usitnite vilicom. Miješajte mast s jajima, dodajte sir i krupicu, malo posolite. Dobro izmiješano tijesto ostavite stajati da krupica nabubri – što dulje stoji, to bolje, može čak i dva sata. Pristavite posoljenu vodu. U tijesto dodajte još malo brašna ako je premekano, pa oblikujte okruglice i spustite ih u provrelu vodu. Na umjerenoj ih vatri kuhajte 12 – 15 minuta, izvadite na pladanj, prelijte isprženim mrvicama i pospite šećerom.

Okruglice sa kvascem

PRIPREMITE: za tijesto – 50 dag brašna, 1/8 l mlijeka, 2 jaja, 1 žutanjak, 4 dag šećera, 10 dag maslaca, sol, limunova korica; za kvas – 1 dag kvasca, 1 dag šećera, 0,5 dcl mlijeka, 3 dag brašna, malo soli; 20 dag pekmeza od šljiva, 15 dag maslaca, 1/8 l samljevenoga maka, 3-5 dag šećera u prahu za posipanje.

Smrvite kvasac u mlijeko, dodajte šećer i brašno te stavite na toplo da uzađe. Tada dodajte ostale sastojke za tijesto i tucite tako dugo dok se ne odljepljuje od kuhače. Tijesto je prilično tvrdo. Neka 1 sat uzlazi na toplome, zatim žlicom grabite komadiće te ih razvucite pobrašnjenom rukom, na svaki stavite malo pekmeza i oblikujte okruglicu. Okruglice poslažite na pobrašnjenu dasku i pustite na toplome uzlaziti. Skuhajte ih u slanoj kipućoj vodi gornjom stranom okrenute prema dolje. Kuhajte pokrivene 3 minute, preokrenite ih i kuhajte nepokrivene još 4 minute. Odmah ih izvadite i nekoliko puta probodite viljuškom da iz njih izađe para. Kuhajte samo nekoliko odjednom, da se ne slijepe. Svaku pospite mljevenim makom i šećerom, pa prelijte maslacem.

Okruglice s kajsijama

PRIPREMITE: 1 kg žutoga krumpira, 25 dag brašna, 6 dag maslaca ili margarina, 3 dag krupice, 1 jaje, sol, 1,5 kg kajsija, 8 dag šećera, 15 dag maslaca ili ulja za prženje, 16 dag mrvica, 5 dag šećera za posipavanje.

Skuhani krumpir, još vrući, ogulite i protisnite. Dodajte brašno, maslac, krupicu, jaje i sol, pa zamijesite tijesto. Razvaljajte ga i narežite na komade. Na njih stavite male kajsije kojima ste izvadili koštice i zamijenili ih s malo šećera. Oblikujte okruglice, spustite ih u kipuću slanu vodu i kuhajte 5-10 min (da isplivaju na površinu). Ocijedite ih, prelijte poprženim mrvicama i pospite šećerom.

Okruglice sa šljivama

PRIPREMITE: 3-4 velika krumpira, brašno, 1 jaje, šljive, bademe, sol, maslac, mrvice, šećer, cimet.

Skuhajte krumpire. Vruće ogulite i protisnite. Neka se malo ohlade. Dodajte brašna (otprilike 1/3 količine krumpira), pa s jajetom i malo soli zamijesite tijesto. Razvaljajte na debljinu od 1 cm. Ogulite bademe. Opranim šljivama izvadite koštice i umjesto

njih stavite bademe. Razvaljajte tijesto, narežite na kockice i njima omotajte šljive. Oblikujte okruglice i kuhajte ih u kipućoj i posoljenoj vodi otprilike 5 minuta. U međuvremenu pržite na maslacu mrvice. Skuhane okruglice prelijte mrvicama i pospite šećerom, a u nj umiješajte malo cimeta.

Riža na mlijeku

PRIPREMITE: 10 dag riže, 3/4 l mlijeka, sasvim malo soli, 4-5 žlica šećera.

Pristavite mnogo vode, kad zakipi, uspite dobro opranu rižu. Kuhajte je tri minute, prelijte u cjediljku i ostavite da se cijedi. Pristavite posoljeno mlijeko. Kad zakipi, u nj uspite rižu. Odmah smanjite vatru i kuhajte na vrlo slaboj vatri da riža upije sve mlijeko. Nemojte miješati! U kuhanu rižu dodajte šećer i oprezno promiješajte vilicom da ne zdrobite zrna, jer moraju ostati cijela.

U mlijeko možete radi boljeg okusa dodati malo ruma, šipku vanilije, malo cimeta, otopljenu čokoladu, kavu i drugo. Isto tako skupa s rižom možete u mlijeko usuti grožđice.

Varenac s crnim ribizima

PRIPREMITE: 25 dag crnih ribiza (ili nekoga drugog sitnog voća), 5 dl mlijeka, 10 dag šećera, 10 dag riže, 2 vanilin-šećera, pola čašice ruma, malo šećera u prahu, sol.

Rižu uspite u kipuću, sasvim malo posoljenu vodu i kuhajte 2 min. Ocijedite je i uspite u kipuće zaslađeno mlijeko i skuhajte. Umiješajte vanilin-šećer i utisnite u prstenasti kalup. Očišćene ribize navlažite rumom i pošećerite po ukusu. Ohlađenu rižu istresite na pladanj, u sredinu stavite ribize.

Valjušci s makom

PRIPREMITE: za tijesto – 1 kg žutoga krumpira, 25 dag brašna, 6 dag maslaca ili margarina, 3 dag krupice (griza), 1 jaje, sol; za posipavanje – 10 dag maslaca ili margarina, 1/8 l maka (samljevenoga), 10 dag šećera.

Od toploga, skuhanoga, oguljenoga i protisnutog krumpira, brašna, krupice, maslaca, jaja i soli izra-

dite na dasci glatko tijesto. Podijelite ga na 4 dijela, svaki razvaljajte na pobrašnjenoj dasci da dobijete palac debeo valjušak, narežite ga na komadiće i oblikujte rukom. Ruke brašnite da se valjušci ne lijepe. Spustite valjuške u kipuću slanu vodu i kuhajte 5-7 min (da isplivaju na površinu), ocijedite ih i prelijte otopljenim maslacem, makom i šećerom. Odmah poslužite.

Vijenac s orasima

PRIPREMITE: za tijesto – 30 dag brašna, 2 dag kvasca i 1 dag šećera, 1/16 l mlijeka i 3 dag brašna; 1/8 l mlijeka, 5 dag šećera, malo soli, koricu od limuna, 2 jaja; za nadjev – 5 dag maslaca, 25 dag samljevenih oraha, 10 dag šećera; za preljev – 15 dag maslaca, 5 dag šećera, 5 dag oraha.

Od kvasca, 1 dkg šećera, 1/16 l mlijeka i 3 dag brašna zamijesite kvas i stavite na toplo da uzađe. U 1/8 l mlakog mlijeka rastopite šećer i sol, razmutite u tome jaja i dodajte zagrijano brašno. Dodajte uzašli kvas i zamijesite prilično čvrsto tijesto. Dobro ga tucite i ostavite da uzađe. Onda ga razvaljajte na 2 cm debelo, poprskajte otopljenim maslacem, pospite šećerom i samljevenim orasima. Savijete u ruladu, pa spojite krajeve da dobijete vijenac. Svežite u ubrus, koji ste prije toga umočili u vruću vodu i dobro ocijedili. Kuhajte u kipućoj, malo posoljenoj vodi jedan sat. Stavite kuhani vijenac na pladanj i prelijte rastopljenim maslacem, pa pospite orasima i šećerom.

Žličnjaci od snijega

PRIPREMITE: 4 bjelanjka, 10 dag šećera, 1/2 l mlijeka; kremu od žutanjaka (pogledajte upute među kremama); 1/8 l šumskih jagoda, štapić vanilije.

Istucite vrlo čvrst snijeg od bjelanjaka, pa u nj umiješajte prosijani šećer u prahu. Pristavite mlijeko s vanilijom. Kad zakipi, žlicom grabite bjelanjke i ukuhavajte ih. Čim mlijeko zavri, žličnjake okrenite, pa izvadite. Kuhane žličnjake prelijte kremom od vanilije i pustite da se ohlade. Prije posluživanja pospite šumskim jagodama.

TORTE

Bakina (Schindler) torta

PRIPREMITE: za tijesto – 29 dag maslaca, 35 dag brašna i 8 dag šećera u prahu; za nadjev – 7 dag šećera u prahu s mirisom vanilije (ili dodajte 1 vanilin-šećer, ali stucani), 14 dag tvrde marmelade od marelica, 5 bjelanjaka.

Smrvite maslac s brašnom i šećerom, zamijesite masno tijesto i podijelite ga na 4-5 dijelova. Razvaljajte tanke listove i oprezno ih ispecite (lako zagore). Drugoga dana istucite vrlo čvrsti snijeg sa sasvim malo soli, umiješajte mješavinu šećera i marmelade. Tom pjenom slijepite listove torte, a omažite je i izvana. Neka stoji 2-3 dana prije posluživanja.

Berg-torta

PRIPREMITE: 4 bjelanjka, 28 dag šećera, 28 dag badema, 3 dl slatkog vrhnja, 5 dag šećera u prahu s mirisom vanilije, 1/2 kg jagoda, maslac za mazanje oblika.

Bademe ogulite i smeljite. Istucite vrlo čvrst snijeg od bjelanjaka i postupno umiješajte prosijani šećer u prahu i bademe. Lim namažite maslacem pa tu smjesu štrcajte vrećicom ili štrcaljkom tako da

načinite 5 koluta. Najveći kolut neka ima opseg dna kalupa za torte, a ostali moraju biti sve manji i manji tako da se poslije mogu složiti jedan na drugi. Kolute pecite jedan po jedan na vrlo slaboj vatri. Kad se ohlade, složite ih jedan na drugi u obliku piramide. Istucite vrhnje sa šećerom pa time napunite piramidu. Ostatak vrhnja stavite preko torte i ukrasite je jagodama.

Bijela torta

PRIPREMITE: 3 jaja, 1,5 dl šećera, 1,5 dl brašna, 1 dl škrobnog brašna, 2 žlice praška za pecivo; za kremu – 1/2 dl šećera, 3 jaja, 15 dag maslaca, 1 žlicu ruma; za preljev – 2 dl slatkog vrhnja, 1 žlicu šećera s mirisom vanilije, te 1 dl šećera i 5 dag badema; maslac, mrvice od bijelog kruha.

Za tijesto tucite jaja sa šećerom da dobijete svijetlu, pjenušavu smjesu. Umiješajte brašno pomiješano s praškom za pecivo. Okrugli oblik namažite maslacem i pospite mrvicama. Ulijte tijesto i stavite ga u zagrijanu pećnicu. Nakon nekog vremena smanjite vatru i pecite pola sata, a ako treba i dulje. Ostavite da se hladi. Za kremu skuhajte od šećera i 1/2 dl vode gusti sirup, dobro tucite i dodavajte žutanjke. Skuhajte gustu kremu. Maknite je s vatre i ostavite da se ohladi. Onda dodajte rum i dobro umiješani maslac, a naposljetku i snijeg od bjelanjaka. Prerežite tortu, pa je premažite tom kremom. Slatko vrhnje stucite sa šećerom, pa i njime premažite tortu. Otopite 1 dl šećera, dodajte oguljene smljevene bademe i miješajte na vatri da dobijete gustu mješavinu – nugat. Istresite je na ovlaženi tanjur. Kad se ohladi, stucajte u manje komade i njima pospite tortu.

Crno-bijela torta

PRIPREMITE: za tijesto – 5 jaja, 14 dag šećera, 7 dag brašna, za nadjev – 18 dag čokolade, 20 dag šećera, 4 dl slatkog vrhnja.

Žutanjke dobro miješajte sa šećerom, dodajte čvrst snijeg od bjelanjaka i naposljetku brašno. Od te smjese ispecite 8 listova. Od čokolade, šećera i 2 dl vode načinite ocaklinu i prelijete njome svaki list te pustite da se malo osuši. Na svaki ocakljeni list stavite malo tučenog vrhnja. Listove poslužite jedan na drugi.

Čupava torta

PRIPREMITE: 8 jaja, 20 dag šećera, 3 rebra naribane čokolade, 1 žlicu mrvica, 10 dag mljevenih badema, 10 dag mljevenih oraha ili lješnjaka; za nadjev – 4 jaja, 6 rebara čokolade, 30 dag šećera, 2 žlice jake kave, 30 dag maslaca, 4 dl ruma, 25 dag grožđica.

Istucite snijeg, dodajte šećer, pa žutanjak po žutanjak, čokoladu, mrvice, bademe i orahe. Ispecite u dva lista u namaštenome i pobrašnjenom kalupu. Grožđice namočite u rum dan prije da nabubre. Mješavinu jaja, šećera, čokolade i kave tucite na pari da se zgusne. U ohlađeni nadjev dodajte izrađeni maslac i grožđice. Nadjevom premažite donji list, stavite gornji, pa tortu namažite izvana.

Ledena torta od jagoda

PRIPREMITE: za tijesto – 4 jaja, 1,5 dl šećera, 4 žlice škrobnog brašna, 1 žlicu brašna, 1 prašak za pecivo; za nadjev – džem od jagoda, 1/2 l sladoleda od vanilije; za ukras – 2 dl slatkog vrhnja, 2 žlice šećera s mirisom vanilije, 1 kg jagoda.

Zapalite pećnicu da se zagrije na 200° C. Tucite žutanjke sa šećerom, dodajte škrobno i obično brašno, prašak za pecivo i snijeg od bjelanjaka. Uspite u zamašten i pobrašnjen kalup za tortu i pecite na srednje jakoj vatri najmanje pola sata. Neka se dobro ohladi, pa stavite u hladionik. Ostavite nekoliko jagoda za ukras, druge zgnječite. Proležite tortu i namažite listove sokom i zgnječenim jagodama, na to stavite džem od jagoda i sladoled narezan na listiće. Tako slijepite tortu, pa je izvana obljepite tučenim slatkim vrhnjem sa šećerom. U to umiješajte dio zgnječenih jagoda, a cijele narežite i njima ukrasite tortu. Odmah poslužite.

Doboš-torta

PRIPREMITE: za tijesto – 6 jaja, 17 dag šećera, 12 dag brašna; maslac i brašno za mazanje lima; za nadjev – 25 dag maslaca, 12 dag čokolade, 10 dag šećera, 1 žutanjak; 15 dag šećera za ocaklinu i 4 dag lješnjaka za posipanje.

Za tijesto izmiješajte dobro žutanjke sa šećerom, zatim dodajte čvrsti snijeg od bjelanjaka i brašno. Kalup za tortu namažite maslacem i pobrašnite.

Ulijte sasvim malo tijesta tako da dno bude pokriveno. Ispecite 8 do 12 tankih listova. Vatra mora biti umjerena da se ne prepeku. Za svaki list ponovno namažite kalup i pobrašnite ga. Svaki ispečeni list izvadite odmah čim se ispeče. U međuvremenu pripremite nadjev: metnite čokoladu na paru da omekša. Pjenasto umiješajte maslac, dodajte čokoladu, šećer i žutanjke, pa dugo miješajte. Svaki ohlađeni list namažite nadjevom i slažite jedan na drugi. Ostavite malo kreme kojom ćete tortu namazati sa strane. Gornji list prelijte karamel-ocaklinom, a nju ćete pripremiti ovako: stavite u tavicu šećer da se topi na srednje jakoj vatri, neprekidno miješajte. Kad požuti, brzo prelijte preko lista. Odmah nožem zarežite ocaklinu prije nego što se ohladi. Prije svakog zareza nož ponovno namažite maslacem ili ga provucite kroz limun. Ocaklinu koja teče sa strane oprezno odstranite. Tortu sa strane namažite nadjevom. Bademe narežite na listiće i njima oblijepite tortu sa strane.

Linzer-torta

PRIPREMITE: 20 dag brašna, 18 dag maslaca, 12 dag šećera, 4 žutanjka, malo praška za pecivo, 16 dag mljevenih lješnjaka, pola žlice cimeta, koru od jednog limuna, drhtalicu (žele) od brusnica ili neki finiji pekmez, rum i još jedno jaje.

Zamijesite tijesto od brašna, omekšanog maslaca, šećera, žutanjaka, praška za pecivo i lješnjaka. Dobro ga izradite, stavite u novu najlonsku vrećicu. Neka stoji 30 minuta u hladnjaku. Nakon toga tijesto razrežite na dva dijela. Prvu polovicu tanko razvaljajte i njome pokrijte dno kalupa za tortu. Premažite je tankim slojem želea ili pekmeza i poprskajte rumom. Od druge polovice tijesta načinite tanku kobasicu dovoljno dugačku da je stavite okolo naokolo na rub torte. Od ostalog tijesta načinite vrpce i poslažite ih poput rešetke preko torte. Jaje razmutite vilicom pa njime premažite tortu. Pecite je u prije zagrijanoj pećnici oko pola sata.

Marijina torta

PRIPREMITE: za tijesto – 6 jaja, 15 dag šećera, 12 dag brašna; za grilaž – 20 dag badema, 25 dag šećera; za nadjev – 4 cijela jaja, 12 dag šećera, 4 rebra čokolade, 20 dag maslaca; 1/2 l slatkog vrhnja, 20 dag šećera s mirisom vanilije.

Žutanjke izmiješajte sa šećerom. Kad smjesa bude posve glatka i pjenasta, dodajte brašno i napo-

sljetku oprezno umiješajte tvrdi snijeg od bjelanjaca. Pecite u 4–5 listova. Zatim priredite grilaž: rastopite šećer na vatri. Kad postane svijetlosmeđ, dodajte samljevene bademe, pomiješajte i onako mekano razvaljajte kako biste dobili dva lista iste veličine kao listovi od biskvita. Zatim priredite čokoladni nadjev: izmiješajte jaja sa šećerom, dodajte naribanu čokoladu i kuhajte u pari da se zgusne. U ohlađeno dodajte pjenasto izmiješani maslac. Sad slažite tortu: na dno tijesto, premažite nadjevom, stavite grilaž, opet nadjev, tijesto, nadjev, tijesto, nadjev, grilaž i tako dalje. Pazite da vam krema ne teče izvan vanjskih rubova, gdje bi se mogla pomiješati sa slatkim vrhnjem i obojiti ga. Prije nego što tortu poslužite, čvrsto istucite slatko vrhnje sa šećerom s vanilijom. Tučenim vrhnjem premažite tortu.

Radecki-torta

PRIPREMITE: za tijesto – 12 dag maslaca, 8 jaja, 1 dag mljevene kave, 16 dag šećera, 16 dag skuhanoga i protisnutog kestena, maslac i brašno za mazanje kalupa; za nadjev – 10 dag skuhanoga i protisnutog kestena, 1 žlicu ruma, 6 dag šećera, 2 bjelanjka; 4 dag marmelade i ocaklinu od čokolade.

Pjenasto miješajte maslac, pa mu jedan po jedan umiješajte žutanjke. Dodajte kavu, šećer, kestene i na kraju čvrsti snijeg od bjelanjaka. Kalup za tortu namažite maslacem i pobrašnite, ulijte tijesto. Stavite ga u zagrijanu pećnicu, pa odmah smanjite vatru. U međuvremenu pripremite nadjev: istucite čvrst snijeg od bjelanjaka i u nj umiješajte kestene, šećer i rum. Po želji možete dodati i naribane čokolade. Ispečenu i ohlađenu tortu razrežite vodoravno. U sredinu stavite nadjev od kestena. Tortu namažite marmeladom i prelijte čokoladnim preljevom.

Reform-torta

PRIPREMITE: 12 bjelanjaka, 30 dag šećera, 15 dag oguljenih i samljevenih badema, 15 dag samljevenih oraha i 1 žlicu mrvica; za nadjev – 12 žutanjaka, 20 dag šećera, 4,5 rebra čokolade, 1 dl jake crne kave, 20 dag maslaca.

Istucite vrlo čvrsti snijeg od bjelanjaka sa sasvim malo soli, pa oprezno umiješajte šećer, orahe, bademe i mrvice. U namaštenom i pobrašnjenom kalupu polako pecite 5–6 tankih listova. Za nadjev kuhajte na pari žutanjke, šećer i 4 rebra čokolade, a u kavi na vatri otopite preostalu čokoladu, pa i to dodajte mješavini. Zajedno dalje kuhajte na pari da se zgusne. U sasvim ohlađenu kremu umiješajte izrađeni maslac, time slijepite prorezanu hladnu tortu, pa je omažite i izvana. Bolja je kad stoji nekoliko dana.

Sacher-torta

PRIPREMITE: 15 dag čokolade, 15 dag maslaca, 6 jaja, 15 dag šećera u prahu, 15 dag brašna, drhtalicu (žele) od kajsija, čokoladnu ocaklinu.

Na vrlo slaboj vatri otopite naribanu čokoladu sa žlicom vode. Dodavajte maslac i dobro promiješajte. Posebno tucite žutanjke sa šećerom, pa im dodajte otopljenu čokoladu. Stucite čvrst snijeg od bjelanjaka. Dodavajte ga naizmjenično s brašnom mješavini s čokoladom. Oblik za tortu namažite maslacem i pospite brašnom, ulijte tijesto. Stavite u prethodno zagrijanu pećnicu i pecite na srednje jakoj vatri. Ispečenu tortu izvadite iz kalupa i pustite da se ohladi. Zatim je prorežite i napunite želeom ili pekmezom od kajsija. Izvana prelijte ocaklinom od čokolade.

Stankina torta

PRIPREMITE: 4 jaja, 30 dag šećera, 20 dag brašna, 15 dag oraha, prašak za pecivo; za nadjev – 6 jaja, 21 dag čokolade, 21 dag šećera, 21 dag maslaca; malo mlijeka i ruma za natapanje.

Dugo tucite žutanjke sa šećerom i 10 žlica mlake vode. Umiješajte orahe, brašno, prašak i naposljetku snijeg od bjelanjaka. Ulijte u namašten i mrvicama posuti kalup, stavite u dobro zagrijanu pećnicu, pa nakon 1–2 minute smanjite vatru i polako pecite jedan sat. Za kremu skuhajte na pari jaja, šećer i čokoladu. U sasvim ohlađeno umiješajte dobro izrađeni maslac. Tortu prorežite u tri lista, svaki natopite mješavinom mlijeka i ruma. Premažite ih kremom, slijepite tortu, izvana je također premažite kremom. Uz to možete poslužiti tučeno slatko vrhnje.

Starinska bračka torta

PRIPREMITE: 12 jaja, 50 dag šećera, 1 naranču, 50 dag neoguljenih, samljevenih badema, 2 čašice ruma ili maraskina; za ocaklinu – 3 žlice mlijeka, 2 žlice šećera u prahu, 1 žumanjak, 2 rebra čokolade, kap-dvije ulja.

Tucite žutanjke sa šećerom, dodajte sok i naribanu koricu naranče, rum, bademe i snijeg od bjelanjaka. Ulijte u namašteni i pobrašnjeni kalup te pecite na srednje jakoj, zapravo umjerenoj vatri 45 min.

Torta ostaje neprorezana. Za ocaklinu pomiješajte žutanjak sa šećerom, dodajte mlijeko u kojemu ste na pari omekšali usitnjenu čokoladu. Miješajte na pari da prokuha. Maknite s vatre i miješajte dalje da dobijete glatku smjesu, pa dodajte ulje. Prelijte time tortu, ukrasite je svježim cvijećem badema ili ga improvizirajte od oguljenih badema i narančine kore. (Recept: »Zlatni rat« u Bolu)

Šnajderova torta

PRIPREMITE: 10 dag maslaca, 6 dag čokolade, 6 jaja, 14 dag šećera, 14 dag badema, maslaca i brašna za lim; za nadjev – 14 dag šećera, 3 jaja, šipku vanilije, 1 dag škrobnog brašna, 14 dag maslaca, 4 dag oraha, 4 dag čokolade, 3 dag lješnjaka; ocaklinu od čokolade.

Miješajte maslac, dodajte smekšanu čokoladu, žutanjke i šećer, pa sve još miješajte da postane pjenasto. Dodajte neoguljene i samljevene bademe, a onda čvrsto stučeni snijeg od bjelanjaka. Lim namažite maslacem, posipajte brašnom i pecite otprilike 3/4 sata na umjerenoj vatri. U međuvremenu pripremite nadjev: na pari tucite šećer, jaja, vaniliju i škrobno brašno. Pustite da se ohladi. Zatim pjenasto izmiješajte maslac, u nj umiješajte smekšanu i ohlađenu čokoladu, zatim žlicu po žlicu ohlađenog nadjeva, samljevene orahe i lješnjake. Ohlađeno tijesto razrežite na 3 dijela, namažite ih nadjevom, pa listove složite jedan na drugi. Gotovu tortu prelijte ocaklinom od čokolade.

Torta od grožđa

PRIPREMITE: za tijesto – 40 dag brašna, 25 dag maslaca, 4 žutanjka, 15 dag šećera; za nadjev – 4 bjelanjka, 15 dag šećera, 15 dag lješnjaka; grožđe; tučeno slatko vrhnje, 4 žlice instant-kakaa.

Miješajte žutanjke sa šećerom, a brašno i maslac smrvite da se dobro promiješaju. Sve promiješajte, dodajte po želji malo praška za pecivo i zamijesite tijesto. Podijelite ga u tri dijela i pecite zasebno tri lista za tortu. Zatim od bjelanjaka istucite tvrdi snijeg, pa pomalo umiješajte šećer u prahu i mljevene lješnjake. I tu smjesu podijelite u tri dijela. Na jedan list torte stavite 1/3 smjese s lješnjacima, pa na nju gusto poslažite bobice zreloga grožđa. Stavite u pećnicu na 10 minuta, na sasvim slabu vatru da se ispeče smjesa s lješnjacima. Izvadite iz pećnice, na to stavite drugu trećinu smjese s lješnjacima, poslažite opet grožđa i opet pecite 10 minuta. Naposljetku opet na vrh stavite treći list, smjesu s lješnjacima, pa grožđe i pecite 10 minuta. Neka se torta posve ohladi.

Tad je cijelu odozgo i sa strane mažite tučenim slatkim vrhnjem, kojem ste dodali kakaa, a po vrhu ukrasite zrnima grožđa.

Torta od badema

PRIPREMITE: 12 jaja, 28 dag šećera, 28 dag oguljenih i samljevenih badema i 6 dag grubo nasjeckanih badema, 6 dag mrvica, 1 vanilin-šećer; za nadjev – 4 žumanjka, 2 žlice škrobnog brašna (ili finoga glatkoga), 5 dl mlijeka, 3 žlice šećera, 1 vanilin-šećer, šaku grubo narezanih badema, 10 dag maslaca.

Tucite 8 žumanjaka i 4 cijela jaja sa šećerom, dodajte bademe, mrvice i snijeg od bjelanjaka. Ulijte u namašten i pobrašnjen kalup i pecite na slabijoj vatri jedan sat. Za nadjev kuhajte žumanjke, šećer, brašno i mlijeko na pari da se zgusne. Stalno miješajte da ne nastanu grudice. U kipuće umiješajte bademe, a u sasvim ohlađeno izrađeni maslac. Time slijepite prorezanu tortu, a omažite je i izvana.

Torta od jagoda

PRIPREMITE: za tijesto – 20 dag brašna, 1 prašak za pecivo, 1 omot vanilin-šećera, 2 jaja, 15 dag šećera, 5 dag maslaca, 1 dl slatkog vrhnja; za nadjev – 6 bjelanjaka, 30 dag šećera, malo soli, 20 dag jagoda; 4 dl slatkog vrhnja, 3 omota vanilin-šećera, nekoliko lijepih jagoda za ukras.

Tijesto ispecite dan prije. Maslac za tijesto izvadite iz hladionika barem sat prije da omekša. Miješajte brašno s maslacem i vanilin-šećerom. Posebno miješajte jaja sa šećerom, pa kad dobijete lijepu, pjenastu smjesu, dodajte joj razmiješan maslac s brašnom, a naposljetku vrhnje s praškom za pecivo. Dobro sve promiješajte i dodajte tvrdi snijeg od bjelanjaka. Ispecite u dva lista promjera 25 cm na srednje jakoj vatri. Drugog dana u svakoj polovici načinite udubinu (izvađeni dio tijesta možete iskoristiti za pripremanje neke kreme ili slično). Zatim pripremite nadjev: istucite snijeg s malo soli, stavite posudu iznad pare i tucite dalje dodavajući malo-pomalo šećer. Tucite tako dalje na pari dok ne dobijete čvrstu mješavinu. Kad se malo ohladi, operite jagode i veće narežite napola, a dio zgnječite. U dubinu kolača stavite najprije sloj nadjeva, pa jagode i još jedan sloj nadjeva. Zatim poklopite jedan dio na drugi tako da nadjev dođe na nadjev. Prije posluživanja istucite slatko vrhnje s vanilin-šećerom, dodajte zgnječene jagode, premažite time tortu i ukrasite je jagodama.

Torta od kave

PRIPREMITE: 6 jaja, 18 dag samljevenih badema, 5 dag mrvica, skuhanu jaku crnu kavu, malo maslaca; za kremu – 3 žutanjka, 8 dag šećera, 1 žlicu crne kave, 1 žlicu škrobnog brašna, 10 dag maslaca; šećer u prahu i 1/2 bjelanjka za ocaklinu, nekoliko kapi limunova soka.

Žutanjke miješajte sa šećerom. U bijelu, pjenušavu smjesu dodajte bademe i mrvice namočene u crnoj kavi. Na kraju polako umiješajte čvrsti snijeg od bjelanjaka. Ispecite u maslacem namazanom i brašnom posutom kalupu. Za kremu miješajte žutanjke sa šećerom, brašnom i crnom kavom. Skuhajte to na pari, pa u ohlađeno dodajte maslac prije toga dobro izmiješan. Prerežite tortu u tri lista i namažite svaki list tom kremom. Složite tortu. Posebno načinite ocaklinu: pola bjelanjka tucite mikserom ili žicom za snijeg dodavajući šećer u prahu. Dodavajte ga sve dok ne dobije gipku, gustu smjesu, a njoj dodajte i nekoliko kapi limunova soka. Manji dio odvojite i obojite kavom ili kakaom. Smjesta premažite tortu bijelom ocaklinom. Tamnom ocaklinom načinite spiralnu šaru, pa nožem povlačite od sredine prema van i obratno da dobijete ukras.

Torta od kestena

PRIPREMITE: 6 jaja, 20 dag skuhanih i protisnutih kestena, 14 dag šećera, 5 dag mrvica, 5 dl tučenoga slatkog vrhnja, 3 – 5 dag šećera u prahu, 4 dag marmelade za mazanje, čokoladne mrvice.

Tucite žutanjke sa šećerom (14 dag) i u glatku smjesu umiješajte mrvice, polovicu kestena i snijeg od bjelanjaka. Ispecite u kalupu za torte i prorežite ohlađeno. U preostali kesten dodajte polovicu tučenoga vrhnja i šećer u prahu, te time napunite tortu. Izvana je namažite marmeladom i ukrasite tučenim vrhnjem, pa pospite čokoladnim mrvicama.

Torta od lješnjaka

PRIPREMITE: za tijesto – 5 jaja, 25 dag šećera, 20 dag brašna, 13 dag lješnjaka, 15 dag maslaca, 3 dag badema; za nadjev – 5 žutanjaka, 13 dag šećera u prahu, 1 čašu mlijeka, 13 dag samljevenih lješnjaka, 25 dag maslaca; 2 dl slatkog vrhnja, 2 omota šećera s vanilijom, nekoliko raspolovljenih lješnjaka.

Lješnjake propržite u pećnici, ogulite im smeđu kožicu i sameljite ih. U posudu – stavit ćete je u

veću s toplom vodom da kuhate na pari – metnite cijela jaja, šećer i vrlo malo soli. Stavite na vatru i tucite kao što se tuče snijeg – žicom ili mikserom. Radite li mikserom, tad kuhajte i tucite četiri minute, tučete li rukom, tad vam je potrebno mnogo dulje. Dodajte samljevene bademe i lješnjake, brašno i naposljetku rastopljeni maslac. Ispecite u dva lista u okruglom kalupu za tortu. Dno i stranice kalupa namažite maslacem i pospite brašnom ili mrvicama. Po vrhu tijesta pospite na listiće narezane lješnjake da vire iz pečene torte. Pecite svaki dio u umjereno zagrijanoj pećnici najmanje 40 minuta. Ostavite da se ohlade, a u međuvremenu priredite kremu: dobro promiješajte žutanjke sa šećerom, dolijte mlijeko i skuhajte na pari da se počne zgušnjavati. Zatim dodajte pržene i samljevene lješnjake. Ostavite da se ohladi. Maslac miješajte da postane posve gladak, pa i njega dodajte u kremu. Sve dobro promiješajte. Razrežite vodoravno svaki dio torte još napola kako biste dobili četiri lista i nadjenite ih kremom. Slatko vrhnje istucite, dodajte mu šećer i time premažite tortu. Ukrasite je s nekoliko lješnjaka.

Torta od koštica

PRIPREMITE: 10 dag očišćenih i samljevenih koštica od buča, 5 žumanjaka, 20 dag šećera, 10 dag kuruznog brašna, prašak za pecivo, pekmez od grožđa ili šljiva.

Tucite šećer sa žumanjcima da dobijete pjenastu smjesu. Dodajte samljevene koštice i brašno, te prašak. Ispecite u kalupu i prorežite. Namažite pekmezom, slijepite, izvana također namažite pekmezom i ukrasite košticama. (Recept: Aktiv žena Dubrava kod Vrbovca)

Torta od maka

PRIPREMITE: 8 jaja, 8 dag maslaca, 15 dag šećera, 15 dag maka, 1/4 l mlijeka, cimet, vaniliju, 1/4 kg brašna, 1/2 paketa praška za dizanje.

Maslac, žutanjke i šećer miješajte da smjesa postane pjenasta. Mak sameljite i polijte vrućim mlijekom, dodajte cimet i vaniliju. Ohlađeno dodajte u smjesu od maslaca i dobro izmiješajte. Zatim naizmjence dodavajte brašno s praškom za dizanje i snijeg od bjelanjaka. Smjesu stavite u namazan i posut oblik od torte. Ispečenu tortu pospite šećerom.

Torta od mrkve

PRIPREMITE: 5 jaja, 25 dag šećera, 25 dag očišćene i naribane mrkve, korice od limuna, 1 žlicu ruma, 25 dag badema, 5 dag škrobnog brašna, maslac i brašno za kalup, malo marmelade od kajsija, tučeno slatko vrhnje.

Dugo miješajte žutanjke sa šećerom i u posvijetljelu, pjenastu smjesu postupno umiješajte naribanu mrkvu, malo naribane korice od limuna, rum, samljevene bademe (neoguljene), škrobno brašno i naposljetku (sasvim polako i sa što manje miješanja!) čvrsti snijeg od bjelanjaka. Kalup namažite maslacem ili margarinom, pa uspite gotovo tijesto i pecite na umjerenoj vatri oko 1 sat. Ohlađeno vodoravno prorežite i slijepite marmeladom od marelica, a izvana tortu namažite tučenim slatkim vrhnjem.

Torta od naranče

PRIPREMITE: za tijesto – 12 žutanjaka, 25 dag šećera, 25 dag badema ili oraha, 5 dag mrvica, koricu i sok od jedne naranče, sok od limuna, snijeg od 12 bjelanjaka; nadjev – 4 žutanjka, 20 dag šećera, 1/8 l bijelog vina, sok od tri naranče, 3 dag brašna, 20 dag maslaca; za ocaklinu – 20 dag šećera u kockama, 1/8 vode, 25 dag šećera u prahu, 2 žlice narančina soka; od 3 naranče sok za natapanje.

Od brašna, šećera i 12 žutanjaka napravite smjesu za biskvit, tome dodajte samljevene oguljene bademe ili orahe, naribanu narančinu koricu i sok od limuna i naranče. Naposljetku dodajte čvrst snijeg od 12 bjelanjaka, samo nekoliko puta promiješajte i stavite u kalup za tortu. Tortu pecite 40–60 minuta.

U početku ne smije pećnica biti prevruća i prvih je 20 minuta nemojte otvarati. Peče li pećnica prenaglo, gornji dio torte prekrijte papirom da ne zagori. Da li je torta pečena, vidjet ćete ako je probodete pletaćom iglom a ona ostane potpuno čista. Pečenu tortu ostavite da se desetak minuta hladi u otvorenoj pećnici, a iz oblika je izvadite tek kad bude potpuno hladna. Za nadjev tucite na pari žutanjke, šećer, vino, narančin sok i brašno da se smjesa zgusne. U hladnu kremu umiješajte pjenasto umućeni maslac. Ohlađenu tortu prorežite u 3 lista, svaki natopite svježe istisnutim narančinim sokom, slijepite ih nadjevom.

Za ocaklinu skuhajte kocke šećera u 1/8 litre vode u glatku smjesu kojoj – neprekidno miješajući – dodajte šećer u prahu, a onda narančin sok. Time prelijte tortu. Umjesto ocaklinom možete je omazati tučenim slatkim vrhnjem.

Torta od oraha

PRIPREMITE: 5 jaja, 10 dag šećera, 2 žlice skuhane kave, 3 rebra čokolade, 14 dag samljevenih oraha; za nadjev – 15 dag samljevenih oraha, 1,5 dl mlijeka, 12 dag šećera, 1 vanilin-šećer, 15 dag maslaca; samljevene orahe za posipavanje.

Tucite žutanjke sa šećerom. U vrućoj kavi otopite čokoladu, dodajte je mješavini žutanjaka, umiješajte još orahe i snijeg od bjelanjaka. Ispecite tortu na slaboj vatri. Za kremu skuhajte orahe i šećer u mlijeku. U ohlađeno dodajte izrađeni maslac. Prorežite tortu, nadjevite je i omažite izvana. Pospite je samljevenim orasima.

Torta od oraha i kave

PRIPREMITE: 10 dag oraha, 1 i 1/2 žlicu svježih mrvica od bijelog kruha, 1 limun, 15 dag šećera, 3 jaja, 1 žutanjak; za kremu – 3 žutanjka i 8 dag šećera u prahu, 1 žlicu vrlo jake kuhane prave kave, 1 žlicu škrobnog brašna, 10 dag maslaca; nekoliko zrna nesamljevene kave i šećer u prahu.

Tijesto ispecite dan prije. Sameljite orahe, pomiješajte ih s mrvicama, dodajte naribanu limunovu koru. Posebno miješajte žutanjke sa šećerom, pa skuhajte na pari da se zgusne. Dodajte orahe s mrvicama i ostavite da se smjesa ohladi, a tad umiješajte snijeg od bjelanjaka. Ispecite tijesto u pećnici. Drugog dana narežite ga i napunite kremom, a pripremit ćete je ovako: na pari tucite žutanjke, šećer i kavu. Kad se zgusne, stavite da se ohladi pa dodajte dobro umiješani maslac. Tortu izvana pospite šećerom u prahu, ukrasite hrpicama kreme i u svaku stavite zrno kave.

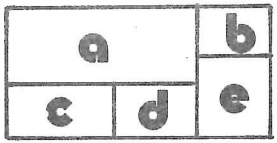
Torta od palačinki

PRIPREMITE: 18 palačinki, 15 dag samljevenih oraha, 20 dag svježega kravljeg sira, 18 dag pekmeza od kajsija, 12 dag maslaca, 6 dag instant-kakaoa, 30 dag šećera, 3 dag grožđica, koru od pola limuna, 3 žutanjka, 5 bjelanjaka, 1/4 šipke vanilije.

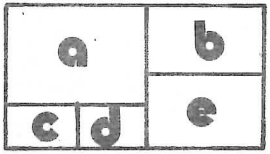
Ispecite tanke palačinke, stavite jednu u dublju posudu i pokrijte je slojem mješavine samljevenih oraha i šećera, na nju stavite drugu palačinku pa je premažite mješavinom od sira, žutanjaka, šećera i grožđica, na to stavite treću palačinku i pokrijte je

mješavinom kakaoa i otopljenog maslaca, sljedeću premažite pekmezom od marelica. Tako slažite naizmjenično dok ne potrošite sve palačinke. Zapecite tortu u pećnici, zatim je pokrijte snijegom od bjelanjaka i stavite opet u pećnicu da dobije boju. Prije posluživanja pospite šećerom s mirisom vanilije.

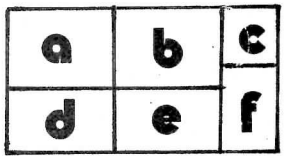
PRILOG U BOJI:



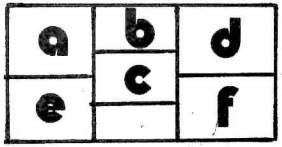
Slike na prvoj stranici priloga u boji:
a — Kalešice (Snimio Zvonko Brezović); b — Saće; c — Ribice (Snimio Zvonko Brezović); d — Medvjeđe šape (Snimio Zvonko Brezović); e — Jesenska torta.



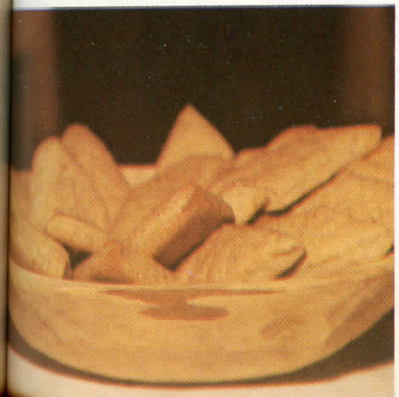
Slike na drugoj stranici priloga u boji:
a — Bosanske pituljice (Snimio Zlatko Šurjak); b — Pera (Snimio Saša Novković); c — Medena pita (Snimio Zvonko Brezović); d — Torta od jagoda; e — Naranče s maraskinom (Snimio Tomislav Sklopan).



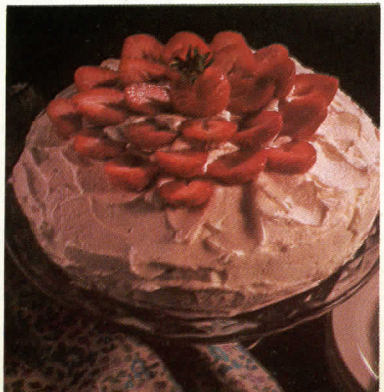
Slike na trećoj stranici priloga u boji:
a — Pita od čvaraka (Snimio Saša Novković); b — Starinska bračka torta (Snimio Saša Novković); c — Otvorena pita s bobicama; d — Digani štrukli (Snimio Saša Novković); e — Baklava (Snimio Saša Novković); f — Punjena dinja.

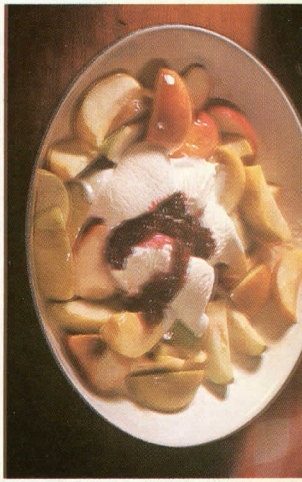


Slike na četvrtoj stranici priloga u boji:
a — Voćna salata sa sladoledom; b — Jabuke sa sladoledom; c — Slavonske jastučnice (Snimio Saša Novković); d — Grana; e — Pjena od čokolade; f — Žito (Snimio Zlatko Šurjak); g — Kolač na brzinu.



SAPI





»Torta« s jabukama

PRIPREMITE: 1,5 kg jabuka, 8 dag maslaca ili margarina, 1/2 l mlijeka, 6 jaja, naribanu koricu od limuna, 10 dag šećera.

Oguljene jabuke narežite na kriške i pirjajte na maslacu da dobiju boju. Stavite ih u okrugli kalup. Posebno tucite jaja i pomalo umiješajte mlijeko i šećer, te naribanu limunovu koru. Tom kremom prelijte jabuke, kalup stavite u veću posudu napunjenu vodom, pa pecite u pećnici 45 minuta da se stvrdne. Voda u većoj posudi smije vreti sasvim polagano. Ohlađen kolač iskrenite na pladanj.

Torta-srce

PRIPREMITE: za tijesto – 6 jaja, 21 dag šećera, koricu od pola limuna, 14 dag brašna, 2 dag škrobnog brašna, 5 dag maslaca; maslac i brašno za kalup; 5 dl slatkog vrhnja, 3 žlice šećera u prahu, 2 omota vanilin-šećera, malo maraskina; nekoliko polovica oraha i ušećerenih trešanja za ukras.

Miješajte žumanjke sa šećerom, pa u pjenastu smjesu umiješajte naribanu limunovu koricu, brašno, škrobno brašno, rastopljeni maslac i čvrsti snijeg od bjelanjaka. Uspite u kalup oblika srca što ste ga dobro namastili i posuli brašnom. Stavite u zagrijanu pećnicu, nakon jedne minute smanjite vatru i polako pecite 45 minuta. Ohlađenoj torti s vrha odrežite list debeo 1 cm, a preostalu tortu izdubite. Izdubljeni dio smrvite i navlažite maraskinom. Istucite slatko vrhnje sa šećerom i vanilin-šećerom, odvojite dio za premazivanje torte, u preostalo umiješajte usitnjeno tijesto s maraskinom. Tom mješavinom ispunite izdubljenu tortu, izvana je omažite tučenim vrhnjem, pa ukrasite polovicama oraha i ušećerenim trešnjama.

Vasina torta

PRIPREMITE: za tijesto – 4 jaja, 4 žlice šećera, 18 dag samljevenih oraha; za nadjev – 20 dag propršenih, oguljenih i samljevenih lješnjaka, 2 dl mlijeka, 20 dag čokolade, 12,5 dag maslaca, 4 žumanjka, 4 žlice šećera, 1 naranču; za slatku pjenu – 15-20 dag šećera, 4 bjelanjka.

Za tijesto istucite snijeg od bjelanjaka, umiješajte najprije šećer, pa žlicom jedan po jedan žutanjak i naposljetku orahe. Pecite na srednje jakoj vatri više od pola sata. Čokoladu otopite u mlijeku, dodajte mljevene lješnjake. Posebno izmiješajte žutanjke sa

šećerom i u pjenastu smjesu dodajte lješnjake sa čokoladom, malo naribane narančine kore i nekoliko kapi soka. Posebno izradite maslac i umiješajte u ohlađenu kremu. Prorežite tijesto u listove, poškropite ih narančinim sokom, slijepite tortu kremom (stavite je u hladionik da se dobro stegne) i omažite je izvana. Zatim u što manje vode skuhajte gusti sirup od šećera. Stucite vrlo čvrsti snijeg od bjelanjaka i polako, miješajući mikserom, ulijevajte kipući sirup. Tom pjenom omažite cijelu tortu.

Ocakline za torte i kolače

Ocaklina od čokolade: 2,5 žlice šećera, 2,5 dl mlijeka i 7 dag čokolade za kuhanje otopite na slaboj vatri neprekidno miješajući. U glatku smjesu dodajte 5 dag maslaca, dalje miješajte da se maslac otopi, pa prelijte preko toplog kolača.

Bijela ocaklina: pogledajte tortu od kave

Čokoladna ocaklina s uljem: pogledajte starinsku bračku tortu

Ocaklina od naranče: pogledajte tortu od naranče

karamel-ocaklina: pogledajte doboš-tortu.

Ocaklina od kave i čokolade: 20 dag šećera, 2 dl jake kave, 12 dag čokolade. Procijeđenu kavu kuhajte sa šećerom da dobijete gusti sirup (skidajte pjenu s njega). Dodajte omekšanu čokoladu i pola žličice maslaca. Odmah prelijte preko torte.

Ocaklina od kave: 14 kocki šećera prelijte s 2 žlice jake, procijeđene kave i kuhajte na pari da dobijete glatku, gustu smjesu. Odmah je prelijte preko kolača.

Ocaklina od maraskina: miješajte 20 dag šećera u prahu s 2 žlice maraskina (likera) i sokom (procijeđenim) od pola limuna. Dugo miješajte da dobijete glatku smjesu i njome premažite tortu.

Ocaklina od kakaoa: 30 dag šećera i 10 dag kakaoa kuhajte s 2,5 dl vode da se smjesa stvrdne toliko da se vuku niti. Maknite s pare i miješajte dalje dok ne postane mlako.

KOLAČIĆI

Bakini linceri

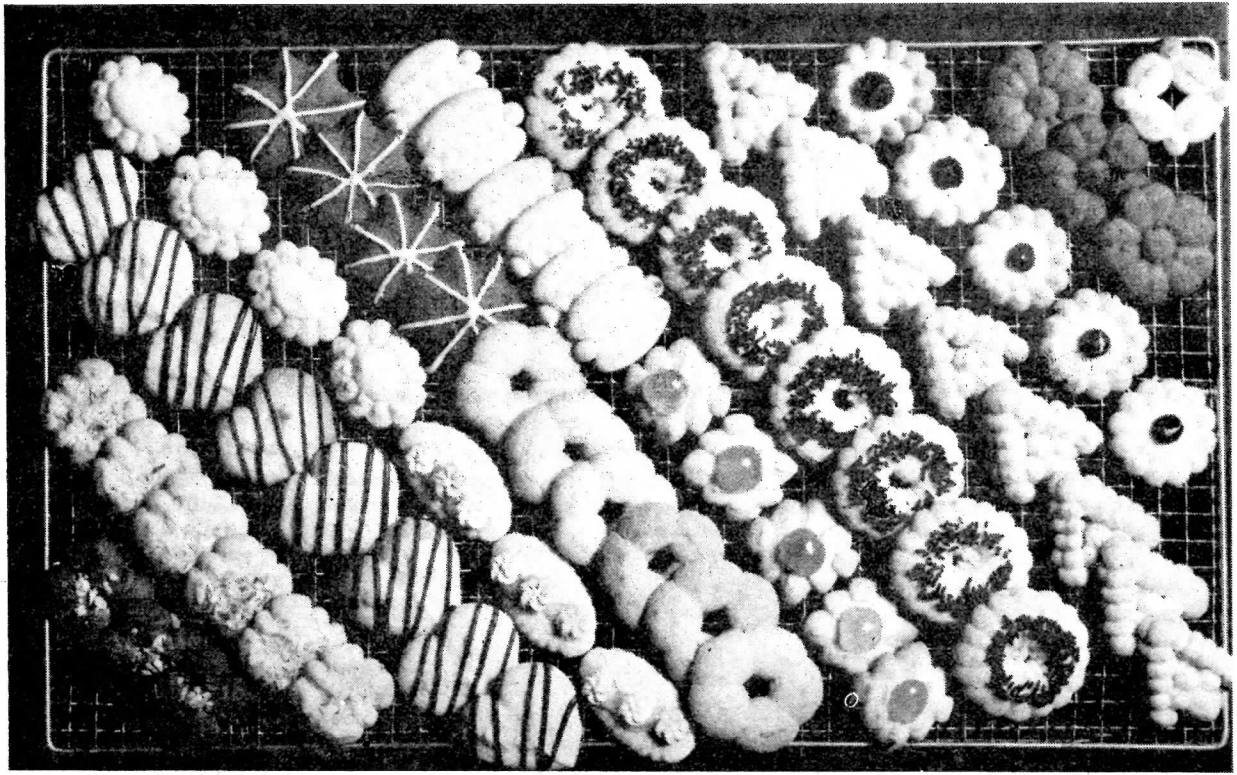
PRIPREMITE: 50 dag glatkog brašna, 20 dag svinjske masti, 10 dag šećera, 3 žumanjka, koru i sok od 1/2 limuna; bjelanjak, malo samljevenih oraha i šećer u prahu.

Na dasci smrvite mast s brašnom, dodajte ostale sastojke i tanko razvaljajte. Režite raznolike oblike, dio namažite bjelanjkom i pospite orasima. Ispecite i uvaljajte u šećer u prahu.

Brankini karamel-prutići

PRIPREMITE: 5 dl mlijeka, 25 dag šećera, 10 dag naribane čokolade, 13 dag maslaca, 4 oblate.

NA SLICI DESNO:
Kolačići: 1. čokoladni kolačići, 2. francuski kolačići bez jaja, 3. hvarski medenjaci, 4. non plus ultra (gore) i madridski kolačići, 5. nepečeni kolačići (gore) i vjenčići s anisom, 6. bakini linceri (gore) i husarski uštipci, 7. vjenčići sa cimetom, 8. trokutići od badema, 9. fini keksi, 10. zvjezdice i 11. marcipan.



Kuhajte mlijeko sa šećerom na vatri da se sasvim zgusne i postane karamelasto. Miješajte, a kad počne mijenjati boju, miješajte neprekidno. U zgusnuto umiješajte čokoladu i maslac. Mlakom smjesom premazujte oblate i slažite jednu na drugu. Omotajte alu-folijom i stavite u hladionik da stoji barem jedan dan, onda će se lako rezati.

Brilini prutići

PRIPREMITE: 12 dag maslaca, 12 dag šećera, 12 dag oguljenih i samljevenih badema, 7 dag brašna, 4 jaja, 3 žlice šećera u prahu.

Istucite čvrsti snijeg od bjelanjaka i umiješajte mu šećer, bademe i brašno. Stavite u lim u tanji sloj i polako pecite. Žutanjke istucite sa šećerom u prahu i prelijte preko gotovo ispečenog tijesta, pa ispecite do kraja da namaz ostane svijetao. Hladno režite u prutiće.

Čokoladna salama

PRIPREMITE: 4 žutanjka, 7 dag maslaca, 14 dag šećera i 1/2 šipke vanilije, 5 dag ribane čokolode, 14 dag oraha; šećer u prahu.

Na pari tucite žutanjke, šećer i maslac da se smjesa stvrdne, onda umiješajte čokoladu i debelo narezane (nožem, ne samljevene!) orahe. Dobro miješajte i pustite da se hladi. Mlačnu smjesu istresite na komad alu-folije posut debelim slojem šećera u prahu, pa oblikujte dvije salamice. Tanko režite sasvim hladne.

Čokoladni kolačići

PRIPREMITE: 20 dag brašna, 13 dag šećera, 10 dag maslaca, 4 dag naribane čokolade, 1 jaje, 3–4 žličice praška za pecivo, bjelanjak, samljevene bademe.

Na dasci smrvite brašno s maslacem u mrvice, dodajte šećer, čokoladu i jaje. Dobro izradite tijesto, razvaljajte ga na 3 mm debljine i izrezujte oblike. Svaki kolačić premažite bjelanjkom i pospite bademima. Pecite na srednje jakoj vatri.

Fini keksi

PRIPREMITE: 32 dag brašna, 16 dag maslaca, 2 žumanjka, 14 dag šećera, malo stucanih klinčića.

Na dasci izmrvite brašno i maslac, dodajte šećer i jaja, pa zamijesite tijesto. Izrezujte raznolike oblike i ispecite pazeći da ne potamne.

Francuski kolačići bez jaja

PRIPREMITE: 25 dag brašna, 13 dag maslaca, 13 dag šećera, 3 žlice mlijeka, malo praška za pecivo, 2 omota vanilin-šećera, malo samljevenih oraha.

U jednoj posudi izmiješajte šećer, vanilin-šećer, mlijeko i prašak za pecivo. Na dasci dlanovima smrvite maslac s brašnom u jednolične mrvice, pa im dodajte prvu mješavinu i dobro izmijesite tijesto. Razvaljajte ga na pobrašnjenoj dasci i izrezujte oblike. Odozgo malo navlažite i pospite orasima. Pecite kolačiće dvadesetak minuta na jakoj vatri.

Gurabije starinske

PRIPREMITE: 1 šalicu masti, 1 šalicu šećera u prahu, 1 jaje, 1/2 praška za pecivo, 2-3 šalice brašna, 1 šaku samljevenih oraha ili lješnjaka; šećer u prahu s mirisom vanilije.

Od brašna, šećera, omekšane masti, jaja, praška za pecivo i oraha zamijesite tijesto da bude otprilike kao za pitu. Nekad su se oblikovali kiflići, ali tijesto se može i razvaljati, pa izrezivati oblike. Dobro je jedan kolačić za probu ispeći u pećnici, da se vidi treba li tijestu još brašna. Ispečene gurabije odmah uvaljajte u šećer u prahu. Što dulje stoje, to su bolje.

Husarski uštipci

PRIPREMITE: za tijesto – 21 dag brašna, 14 dag maslaca, 7 dag šećera, 2 žutanjka, bjelanjak za mazanje, 3 dag badema, 3 dag šećera, 10 dag marmelade.

Na dasci izmrvite brašno s maslacem, dodajte šećer i žutanjak, pa izradite tijesto. Izrežite ploškice i poslažite na nenamazani lim. U sredini utisnite kuhačom, zatim namažite bjelanjkom, pospite grubo nasjeckanim bademima i grubim šećerom, pa pecite na umjerenoj vatri da postanu svijetložuti. Udubine ohlađenih uštipaka napunite marmeladom ili ukuhanim voćem.

Hvarske galijice

PRIPREMITE: 1 kg brašna, 2 dl prošeka, 3 dl maslinova ulja, 29 dag šećera; za nadjev – 35 dag meda od kadulje, 2 dl prošeka, 25 dag samljevenih badema, 25 dag samljevenih oraha, 1 muškatni oraščić, žličicu samljevenih klinčića, malo cimeta, koru i sok od 1 naranče, šećer u prahu za posipanje.

Zagrijte prošek i u njemu otopite šećer. Dodajte ulje i brašno, istresite na pobrašnjenu dasku i zamijesite čvrsto tijesto. Tanko ga razvljajte i narežite na četverokute. Posebno za nadjev otopite na blagoj vatri med u prošeku te dodajte sve ostale sastojke. Nadjev mora biti gust, pa po potrebi dodajte mrvica Razdijelite nadjev na narezano tijesto, a svaki komad stisnite na krajevima da nalikuje na ladicu. Pecite na laganoj vatri. Ispečene galijice odmah poškropite s malo prošeka i obilato pospite šećerom u prahu. (Recept: HURO Hvar)

Hvarski medenjaci

PRIPREMITE: 50 dag brašna, 12 dag šećera, 10 grama soli, 10 dag masti, 1/2 praška za pecivo, 1 jaje, 2-3 žlice meda, 1 žumanjak, naribanu limunovu koricu, malo cimeta, 1/2 žlice samljevenih klinčića.

Otopite med i mast na slaboj vatri, dodajte sve ostale sastojke, pa istresite na pobrašnjenu dasku i zamijesite. Dodajte po potrebi još meda, kako biste dobili tijesto koje ćete lako razvaljati. Razvaljajte, izražite kalupom u obliku srca i ispecite na laganoj vatri. Možete ih ukrasiti. (Recept – HURO Hvar)

Hvarski paprenjaci

PRIPREMITE: 50 dag mekanog brašna, 1 jaje, 20 dag masti, 25 dag meda, 7 dag šećera, 12 dag samljevenih oraha, malo soli, malo cimeta u prahu, žličicu samljevenih klinčića, papra na vrhu noža, 1/2 praška za pecivo, šećernu ocaklinu.

Na dasci zamijesite tijesto od svih sastojaka, pa razvaljajte. Kalupima režite tijesto, svaki dio bocnite vilicom i – ako želite – prelijte šećernom ocaklinom. Pecite na jakoj vatri.

Ivančice

PRIPREMITE: za tijesto – 4 žumanjka, 20 dag šećera, 1 omot margarina, 30 dag brašna, 1/2 praška za pecivo; za nadjev 4 žumanjak, 30 dag šećera, 1/2 margarina, sok 1 limuna; za preljev – 4 rebra čokolade, 1/2 margarina; za ukras – 1 bjelanjak i 3 žlice šećera.

Za tijesto smrvite margarin s brašnom, dodajte šećer, jaja i prašak, umijesite čvrsto tijesto, izrežite kalupićem okrugle kolačiće i ispecite ih. Za nadjev skuhajte žutanjke sa šećerom na pari, u ohlađeno dodajte margarin i limunov sok. Nadjevom zalijepite dva i dva kolačića, pa ih namočite u mješavinu otopljene čokolade i margarina (preljev). Istucite od bjelanjaka snijeg i sa šećerom kuhajte na pari da dobijete gustu mješavinu, a njome nacrtajte ivančice na svaki kolačić. (Recept: Aktiv žena Kloštar Podravski)

Keksi iz Linza

PRIPREMITE: 1/2 kg brašna, 20 dag masti, 10 dag šećera, 3 žutanjka, pola limuna, 1 bjelanjak i malo samljevenih oraha, šećer u prahu.

Izmrvite brašno s masti, dodajte šećer, žutanjke te sok i naribanu koru od limuna. Zamijesite tijesto i tanko razvaljajte. Režite male krugove ili neke druge oblike, premažite bjelanjkom i pospite orasima. Ispecite u pećnici i pospite šećerom u prahu.

Kocke od lješnjaka

PRIPREMITE: 8 jaja, 14 dag šećera, 14 dag lješnjaka, 7 dag mrvica, 10 dag marmelade, 2 dl tučenog slatkog vrhnja, šaku oguljenih lješnjaka, brašno i maslac ili margarin za lim.

Tucite 4 cijela jaja i 4 žutanjka sa šećerom, dodajte samljevene lješnjake i mrvice, a zatim postupno umijašajte snijeg od bjelanjaka. Ulijte u namašten i pobrašnjen lim, pa ispecite na srednje jakoj vatri u pećnici. Ohlađeno prerežite vodoravno, slijepite marmeladom i pokrijte tučenim slatkim vrhnjem. Narežite na kockice.

Kolačići od kestena

PRIPREMITE: 7 dag sirovih, oguljenih kestena, 3 dag samljevenih badema, 7 dag brašna, 10 dag še-

ćera, 6 jaja, malo badema za ukras, malo maslaca.

Žutanjak i šećer tucite na pari, ali nakratko, da se suviše ne zagrije. Zatim uklonite s vatre i miješajte dalje. Dodajte naribane kestene, samljevene bademe i naposljetku brašno. Dobro promiješajte. Istucite vrlo čvrst snijeg pa ga umiješajte u smjesu. Lim namažite maslacem, pobrašnite, i žličicom stavljajte male kupiće tijesta. Po njima pospite grubo namazane bademe. Pecite na vrlo jakoj vatri.

Kolačići u košaricama

PRIPREMITE: 15 albert-keksa, 4 žlice maraskina, 4 žlice otopljenog maslaca; za preljev – 25 dag čokolade, 20 dag šećera u prahu; 2 rebra čokolade; pekmez od marelica.

Naribajte kekse, pa s maraskinom i maslacem načinite gustu smjesu. Ako je pretvrda, možete dodati malo mlijeka. Time pokrijte dno papirnatih košarica. Preko toga stavite sloj pekmeza. Na pari miješajte naribanu čokoladu, šećer u prahu i 3 žlice tople vode da dobijete glatku smjesu, a njome prelijte sadržaj svake košarice. Ukrasite čokoladom narezanom nožem. Stavite na hladno da se kolačići stegnu.

Kuglice od smokava

PRIPREMITE: 1/4 kg smokava, 1 naranču, 12 dag šećera u prahu i 5 dag kristal-šećera.

Smokve očistite i operite, zatim ih obrišite i sameljite. Izribajte koricu od naranče i istisnite joj sok. Samljevene smokve pomiješajte sa šećerom u prahu, narančinim sokom i koricom, pa pravite male kuglice, a zatim ih uvaljajte u kristal-šećer.

Kukuruzne pogačice

PRIPREMITE: 1 kg kukuruznog brašna, 1 litru mlijeka, 1 žlicu papra, 1 žličicu soli, 1/2 žličice šećera, 2 jaja, 1 duboki tanjur svježih čvaraka, 1-2 žlice glatkog brašna.

Kukuruzno brašno prelijte kipućim mlijekom, umiješajte glatko brašno, sol, papar, šećer, samljevene čvarke i jaja. Zamijesite da dobijete finu, prhku smjesu. Oblikujte pogačice, poslažite ih na namazani lim i ispecite na vrlo jakoj vatri (pecite kratko vrijeme), jer na polaganoj vatri pogačice pucaju. (Recept: Aktiv žena Zagrebačke banke u Đurđevcu)

Licitar

PRIPREMITE: 1 jaje, 3 žlice marmelade, 2 žlice otopljenog maslaca, 20 dag šećera, 14 žlica mlijeka, malu žličicu sode bikarbone, 40 dag brašna, 1 omot cimeta, 1 jaje.

Zamijesite čvrsto, glatko tijesto. Razvaljajte ga na dasci, pa izrezujte različite oblike. Po želji poslije prelijte ocaklinom i ukrasite.

Linački pereci

PRIPREMITE: 17 dag brašna, 11 dag maslaca, 11 dag šećera, 5 dag badema, 3 tvrdo kuhana žutanjka, 1 jaje, korica od 1/4 limuna, maslac za tepsiju.

Bademe ogulite i sameljite. Izmrvite maslac s brašnom, dodajte šećer, 1 sirovi žutanjak i protisnute tvrdo kuhane žutanjke. Dodajte naribanu limunovu koricu i zamijesite glatko tijesto. Izvaljajte tanke valjuške, narežite ih i savijte u perece. Premažite ih bjelanjcima i ispecite u pećnici. Po ukusu možete dodati malo cimeta i sitno stučenih klinčića.

Londonski prutići

PRIPREMITE: za tijesto – 27 dag brašna, 18 dag maslaca, 10 dag šećera, 3 žutanjka; za premaz – pekmez od kajsija ili ribizla, 5 bjelanjaka, 25 dag šećera, 3 šake grubo narezanih oguljenih badema.

Zamijesite glatko tijesto od svih sastojaka, stavite u lim i svijetlo ispecite. Malo ohlađeno premažite pekmezom. Istucite čvrsti snijeg od bjelanjaka, umiješajte šećer i bademe, time premažite tijesto i stavite opet u pećnicu da se zapeče. Sasvim hladno režite na prutiće.

Madridski kolačići

PRIPREMITE: 25 dag brašna, 15 dag maslaca, 6 dag šećera, 2 jaja, 2 naribana gorka badema, gustu marmeladu od kajsija.

Na dasci zamijesite tijesto od svih sastojaka, tanko ga razvaljajte i izrežite kalupom dugoljaste oblike. Ispecite ih na jakoj vatri (pazite da ostanu svijetli) i još vruće spojite dva po dva marmeladom, pa ukrasite.

Magdine kuglice

PRIPREMITE: 15 dag čokolade, 15 dag šećera u prahu, 15 dag oraha, 1 dl ruma, svježe istisnuti sok od male naranče; nadjev – 1 tvrdokuhani žutanjak, 10 dag šećera u prahu, 10 dag maslaca, 1 vanilin-šećer, čokoladne mrvice.

Rastopite čokoladu s rumom, dodajte šećer u prahu, orahe i toliko soka od naranče da dobijete gustu, ali povezanu smjesu. Za nadjev protisnite žutanjak, pa ga dodajte u pjenastu mješavinu maslaca, šećera i vanilin-šećera. Grabite žlicom čokoladnu smjesu, utisnite joj u sredinu malo nadjeva, oblikujte kuglice i uvaljajte ih u čokoladne mrvice.

Marcipani

PRIPREMITE: 25 dag oguljenih i fino mljevenih badema, 25 dag šećera u prahu, 1 bjelanjak.

Mijesite bademe, šećer i snijeg od bjelanjka da se povežu svi sastojci. Smjesu natisnite u navlažene kalupe ili pravite oblike (gljivice, listiće itd.).

Medvjeđe šape

PRIPREMITE: 50 dag brašna, 25 dag masti ili margarina, 25 dag oraha, 25 dag šećera, 3 jaja; šećer u prahu za posipavanje.

Od svih sastojaka zamijesite tijesto. Kalupiće u obliku šapa obilato namažite mašću i pospite brašnom, utisnite tijesto i polako ispecite. Hladne pošećerite. Bolje su kad stoje nekoliko dana. (Recept: Aktiv žena Čepelovac kod Đurđevca)

Nepečeni kolačići

PRIPREMITE: 10 dag kristalnog šećera, 13 dag samljevenih, neoguljenih badema, 6 dag čokolade, malo cimeta, 2 žlice kave, malo bijele ocakline.

Bademe sameljite triput, pa ih dobro promiješajte sa šećerom. Dodajte naribanu čokoladu i cimet, pa zalijte kavom. Dobro mijesite rukom, zatim utisnite u namaštene kalupiće. Osušite ih na otvorenim vratima upaljene pećnice, ukrasite bijelom ocaklinom.

Non plus ultra

PRIPREMITE: Za tijesto – 28 dag maslaca, 28 dag brašna, 3 žumanjka, paketić vanilin-šećera; za premaz – 3 bjelanjka, 25 dag šećera; pekmez za sljepljivanje.

Od maslaca, žumanjka, brašna i vanilin-šećera zamijesite tijesto, tanko ga razvaljajte i izrezujte kružiće. Na svaki kružić stavite malo snijega čvrsto izmiješanoga sa šećerom. Ispecite u pećnici. Dva i dva lijepite kiselkastim pekmezom.

Pišinger-prutići

PRIPREMITE: 20 dag šećera, 4 jaja, 20 dag čokolade, 25 dag maslaca, 4 oblate, po želji 10 dag prženih lješnjaka; čokoladnu ocaklinu.

Na pari kuhajte jaja sa šećerom i čokoladom da se zgusne, ali ne previše. Posebno izradite maslac i dodajte ga u ohlađenu smjesu. Po želji umiješajte nasjeckane lješnjake. Smjesom mažite oblatne, slažite jedan na drugi i pritišćite da se dobro slijepe. Neka stoji dan-dva u hladioniku, onda prelijte čokoladnom ocaklinom, pa režite u prutiće.

Po istim uputama možete načiniti i tortu, razlika je samo u obliku.

Poljupci s lješnjacima

PRIPREMITE: 4 bjelanjka, 28 dag šećera, 28 dag lješnjaka, 1–2 vanilin-šećera.

Stucite snijeg od bjelanjaka, umiješajte mu šećer, pa kuhajte na pari da se otopi šećer. Umiješajte samljevene lješnjake. Na namazanom limu oblikujte poljupce (štrcaljkom) i pecite na najslabijoj vatri, da se manje-više suše. Izvadite dok su još malo mekani, pa ih do kraja osušite na toplome zraku.

Poljupci od kokosa

PRIPREMITE: 4 bjelanjka, 1/4 kg šećera, 10 dag kokosova brašna, 8 dag brašna.

U čvrsti snijeg od bjelanjaka dodajte šećer i kokosovo brašno. Smjesu tucite na štednjaku dok se zagrije, a onda dodajte obično brašno. Od još tople smjese pravite hrpice na limu namazanom voskom. Poljupce od kokosa pecite na vrlo blagoj vatri.

Paprenjaci

PRIPREMITE: 1,5 litru brašna, 3 dl meda, 2 jaja, 2,5 dl mlijeka, 20 dag margarina, 5 dag šećera, malo soli, papra.

Zamijesite tijesto od svih sastojaka, a papra dodajte po ukusu, ali mora se osjetiti. Razvaljajte tanko, režite oblike, i pecite na srednje jakoj vatri. Još vruće pospite kristal-šećerom, ako volite. (Recept: Aktiv žena Grabrovnice kod Pitomače)

Pragovi

PRIPREMITE: 6 žumanjaka, 6 punih žlica šećera s mirisom vanilije, četvrt šipke vanilije ili vanilin-šećer.

Miješajte dugo žumanjke sa šećerom, zatim smjesu stavite u kalupiće (duguljaste), zamašćene prije toga. Peku se na slaboj vatri da dobiju boju banane.

Prkači

PRIPREMITE: 1 kg brašna, 1 žličicu sode bikarbone, 2 žlice domaće masti, 1 prašak za pecivo, šaku šećera, 2 žlice vrhnja, 1-2 dl mlijeka (po potrebi).

Od svih sastojaka zamijesite glatko tijesto. Razvaljajte ga prilično tanko, otprilike debljine pola prsta, pa različitim kalupima režite oblike. Slažite na namazani lim i pecite na srednje jakoj vatri. (Recept: Aktiv žena Turnašice kod Pitomače)

Prhki pužići

PRIPREMITE: 21 dag brašna, 17 dag maslaca, 4 dag mljevenih lješnjaka, 3 tvrdo kuhana i protisnuta žutanjka, limunove korice, bjelanjak za premazivanje, malo fine marmelade, vanilin-šećer.

Brašno i maslac dobro razmrvite na dasci, dodajte lješnjake i žutanjke te zamijesite glatko tijesto. Razvaljajte ga vrlo tanko (2-3 mm), pa od jedne polovice režite okrugle oblike, a od druge 12 cm dugačke, posve uske rezance. Te rezance savijte prema unutra u obliku puža, te ih stavite na izrezane okrugle oblike. Puž neka u sredini bude šupalj, tako da ga možete ispuniti marmeladom kad bude ispečen. Pečene pospite vanilin-šećerom.

Prutići od kokosa

PRIPREMITE: za tijesto – 30 dag brašna, 1 žumanjak, 12 dag šećera, limunovu koricu, 13 dag maslaca, žlicu vrhnja, malo soli; za nadjev – kiselkastu marmeladu, 3 bjelanjka, 15 dag šećera, 8 dag kokosova brašna, 6 dag običnog brašna.

Zamijesite tijesto od brašna, žumanjka, šećera, limunove korice, maslaca, vrhnja i soli. Neka malo stoji. Zatim ga razvaljajte, stavite u lim, premažite marmeladom i na to stavite snijeg od bjelanjaka, kome ste dodali 15 dag šećera, kokosovo i obično brašno. Pecite na laganoj vatri i poslužite hladno.

Prutići od oraha

PRIPREMITE: 3 bjelanjka, 25 dag šećera u prahu, 25 dag sitno samljevenih oraha.

Od bjelanjaka istucite vrlo čvrsti snijeg, umiješajte šećer i podijelite ga u dva dijela. U jedan dio umiješajte orahe, taj dio stavite u namašteni i pobrašnjeni lim, a odozgo premažite onim drugim, bijelim dijelom. Pecite na tako slaboj vatri da se više suši negoli peče, vrlo dugo, kako bi se smjesa stvrdnula. Hladno narežite na prutiće.

Ribice

PRIPREMITE: 1 kg brašna, 25 dag margarina, 1/2 praška za pecivo, 1 žumanjak, malo mlijeka; za premaz – bjelanjak, 1/2 šalice mljevenih oraha pomiješanih s isto toliko šećera.

Smrvite margarin s brašnom, dolijevajte mlijeko. Dodajte prašak i žumanjak da dobijete polumekano tijesto. Izrežite ribice i stavite ih peći. Čim se ispeku, odmah, još vruće, premažite bjelanjkom, pospite mješavinom šećera i oraha. (Recept: Aktiv žena Brodić kod Đurđevca)

Snježne loptice

PRIPREMITE: 12 dag margarina, 12 dag šećera, 2 jaja, 15 dag brašna, 1 prašak za pecivo; pekmez od jagoda ili malina, kokosovo brašno, 2 dl tučenoga slatkog vrhnja; margarin za kalupe.

Mikserom miješajte omekšali margarin, šećer i jaja oko 2 min da dobijete sasvim glatku, pjenušavu smjesu. Dodajte brašno i prašak za pecivo. Dobro će vam doći lim s polukružnim udubljenjima ili kalupići s takvim udubljenjima, kako biste dobili polukugle i poslije ih slijepili. Kalupe dobro namažite margarinom, stavite po žlicu-dvije tijesta i ispecite u pećnici. Ohlađene polukugle slijepite pekmezom u kugle. Otopite na vatri preostali pekmez, umočite u nj kugle da budu sasvim pokrivene, a zatim ih uvaljajte u kokosovo brašno. Ukrasite tučenim slatkim vrhnjem.

Tortice s voćem iz kompota

PRIPREMITE: 15 dag brašna, 6,5 dag margarina, 6,5 dag šećera, 1 cijelo jaje, 1 vanilin-šećer, 1 prašak za pecivo; pekmez od šljiva ili borovnica, breskve iz kompota, 2 dl tučenoga slatkog vrhnja, trešnje iz kompota; margarin za kalupe.

Smrvite na dasci margarin s brašnom, dodajte šećer i jaje, zamijesite glatko tijesto, pa ga utisnite u četiri manja ili jedan veći kalup s malo uzdignutim rubom. Kalupe morate dobro namazati margarinom da pečeno tijesto lako sklizne van. Pecite tijesto 15 min. na jakoj vatri. Ohlađene tortice ispunite pekmezom, po pekmezu ukrug složite narezane breskve. Sredinu kruga ispunite tučenim slatkim vrhnjem pa ukrasite trešnjom.

Trokutići od badema

PRIPREMITE: 15 dag badema, 15 dag šećera, 5 dag brašna, 5 dag rastopljenog maslaca, 2 jaja,

Bademe ispržite, ogulite i sameljite. Jaja dobro promiješajte sa šećerom, dodajte bademe, zatim ulijte rastopljeni maslac i naposljetku brašno. Za izradu su vam potrebni mali limeni kalupići. U njih ulijte tijesto, pecite i izvadite još vruće.

Vanili-kiflići

PRIPREMITE: 35 dag brašna, 25 dag maslaca ili margarina, 10 dag oraha, 8 dag šećera, 1 vanilin-šećer, 1 bjelanjak, 3 žlice mlijeka, malo ruma; šećer u prahu s mirisom vanilije.

Razmrvite brašno s margarinom, dodajte stučeni bjelanjak, mlijeko, šećer, orahe i malo ruma, pa zamijesite čvrsto tijesto. Razvaljajte ga u sasvim tanke kobasice, narežite ih na komadiće i savijte ih da dobiju oblik. Poslažite na zamašćeni lim i pecite na slaboj vatri. Kako je koji pečen, odmah ga uvaljajte u šećer s mirisom vanilije i slažite na pladanj. (Recept: Aktiv žena Virje)

Vjenčići s anisom

PRIPREMITE: 4 bjelanjka, 18 dag šećera, 10 dag brašna, 5 grama anisa, šećer u prahu.

Istucite vrlo čvrst snijeg, pa u njega pomalo utucite šećer, brašno i anis. Smjesu stavite u štrcaljku i njome na namazani lim štrcajte oblike vjenčića, pospite šećerom u prahu i pecite na umjerenoj vatri.

Vjenčići sa cimetom

PRIPREMITE: 25 dag brašna, 3 jaja, 25 dag šećera, na vrhu noža cimeta.

Žumanjke miješajte s nešto više od polovice šećera. Od bjelanjka istucite snijeg, pa mu umiješajte ostatak šećera. Smiješajte obje smjese, dodajte brašno, pa tijesto ulijte u kalupiće za vjenčiće, a možete na lim stavljati i kupčiće. Polagano ispecite, odmah premažite s malo bjelanjaka i pospite čokoladnim mrvicama (možete i samo pošećeriti).

Zvjezdice

PRIPREMITE: 7 dag maslaca, 7 dag šećera, 7 dag brašna, 2 cijela jaja i 2 žutanjka, 2 rebra čokolade.

Miješajte maslac, dodajte šećer, pa jedan po jedan žutanjke i naribanu čokoladu. Naposljetku umiješajte brašno i snijeg. Ulijte u kalupiće i ispecite.

KREME, PJENE I PRELJEVI

Bugarska krema

PRIPREMITE: 1/2 l jogurta, 10 dag šećera u prahu, 10 dag oraha, badema ili lješnjaka.

Ako uzimate orahe, narežite ih, ako uzimate bademe ili lješnjake, najprije ih ispržite. U porculansku zdjelu stavite svež, ne previše kiseo jogurt. Dobro promiješajte sa šećerom i umiješajte orahe, bademe ili lješnjake. Stavite u hladionik da se dobro ohladi. Poslužite sa svježim voćem.

Jagode u kremi

PRIPREMITE: 1/2 kg jagoda, 15 dag prhkih keksa, 2 žlice šerija, 2 žlice maraskina, 3 žutanjka, 8 dag maslaca, 1/2 l mlijeka.

Izaberite nekoliko lijepih jagoda za ukras, ostale očistite i zgnječite. U posudu slažite red zdrobljenih keksa i red jagoda, svaki red poškropite pomiješanim likerima. Jaja pomiješajte sa šećerom, polako ulijte mlijeko pa skuhajte na pari u gustu kremu. U ohlađenu dodajte ostatak pomiješanih likera i time prelijte slatkiš. Stavite da se dobro ohladi i ukrasite jagodama.

Jednostavna voćna pjena

PRIPREMITE: 25 dag očišćenog voća, 25 dag šećera u prahu, 1 bjelanjak.

Sve zajedno dugo tucite kao da ćete načiniti snijeg od bjelanjaka. Stavite da se dobro ohladi i poslužite.

Krema od bresaka

PRIPREMITE: 1/2 kg bresaka, šećer (prema ukusu); 6 žutanjaka, 6 žlica šećera, 3/4 l mlijeka, 1 dl slatkog vrhnja, po potrebi malo želatine ili škrobnog brašna.

Žutanjke dugo miješajte sa šećerom. Skuhajte mlijeko i pomalo dolijevajte u smjesu, pa sve stavite natrag na vatru da provri, a onda odmah odstranite s vatre. U ohlađenu smjesu dodajte slatko vrhnje. Ako je krema rijetka, tada dodajte škrobnog brašna ili želatine. Breskve očistite i protisnite, dodajte im šećera i malo skuhajte. Tad složite red kreme, red voća i ostavite da se dobro ohladi u hladioniku. Ukrasite tučenim slatkim vrhnjem.

Krema od kajsija

PRIPREMITE: 1,5 kg kajsija, malo likera od vanilije, 1 limun, 5 dag šećera, 1 dl kondenziranog mlijeka, 1 žličicu škrobnog brašna.

Skuhajte oprane i očišćene kajsije, protisnite ih pa u dobiveni pire dodajte liker od vanilije, limunov sok, šećer i mlijeko. Provjerite je li dovoljno slatko. Škrobno brašno rastopite u soku u kojemu su se kuhale marelice, umiješajte u kremu i prokuhajte je. Pustite neka se stvrdne.

Krema od kave

PRIPREMITE: 6 dag kave, 3 žutanjka, 1 jaje, 1 dag škrobnog brašna, 16 dag šećera, 14 dag maslaca, 4 dl tučenoga slatkog vrhnja, nekoliko zrna kave za ukras.

Skuhajte kavu u 1 dl vode, dodajte žumanjce, jaje, škrobno brašno i šećer. Neprekidno tucite na pari da dobijete glatku, gustu smjesu. Dok se hladi, miješajte maslac, pa ga dodajte kremi, a na kraju još oprezno umiješajte i tučeno slatko vrhnje. Stavite u zdjelice i odozgo ukrasite zrnima pržene kave.

Krema od sirovog voća

PRIPREMITE: 1/4 kg sirova voća (u obzir dolazi meko voće: breskve, mekane kruške, maline, kupine i sl.), 6–8 žlica šećera, 1/4 l vrhnja i 5 grama škrobnog brašna; slatko vrhnje, vanilin-šećer.

Škrobno brašno umiješajte u vrhnje, pazeći da nema grudica. Prokuhajte i stavite da se rashladi. Voće očistite pa sameljite ili protisnite, pa također stavite da se rashladi u hladioniku. Zatim obje smjese promiješajte , stavite u zdjelu ili odmah u određeni broj zdjelica te metnite opet u hladionik da se ohladi. Slatko vrhnje tucite s vanilin-šećerom i njime ukrasite kremu prije posluživanja.

Krema od žutanjaka

PRIPREMITE: 1/2 l mlijeka, 4–5 žlica šećera, 4 žumanjka, šipku vanilije ili 2 vanilin-šećera.

Prokuhajte mlijeko s vanilijom i ostavite ga da stoji. Što dulje vanilija stoji u mlijeku, to će se jače osjetiti njen miris. Tucite žutanjke sa šećerom da dobijete glatku, svijetlu i pjenastu smjesu podvostručene zapremine. Tucite dalje i polako umiješajte mlijeko, pa kuhajte na pari na vrlo slaboj vatri. Neprekidno miješajte. Pomalo će se početi zgušnjavati. Ne smije provreti, jer stvorile bi se grudice. Čim se zgusne, posudu s kremom preselite u posudu hladne vode, a kremu miješajte dalje. I poslije, dok se hladi, povremeno miješajte.

Krema će sigurnije uspjeti ako jedan žutanjak zamijenite žlicom škrobnog brašna (maidine, gustina i sl). U tom slučaju krema smije i provreti.

Da biste dobili različite kreme, pri kraju kuhanja možete umiješati žličicu instant-kave, žlicu kakaa, karamel, različite likere ili voćne sirupe (u tom slučaju smanjite količinu šećera).

To je temeljni recept, a ohlađenoj kremi možete dodati maslaca ili tučenoga slatkog vrhnja, pa umiješati i raznovrsno voće. Tu kremu možete koristiti i za složence, te za prelijevanje ili punjenje kolača.

Pjena od bresaka

PRIPREMITE: 1/2 kg svježih bresaka, 4 žlice vode, 1/2 limuna (oguljenoga), sok od 1/2 limuna, 15 dag šećera u prahu, 1,5 dag želatine u prahu, 3 jaja, žlicu breskvina likera (može biti i maraskino ili kirš), 2 dl slatkog vrhnja i posebno još 1 dl za ukras.

Operite breskve i stavite ih u posudu s jednom žlicom vode i polovicom (oguljenoga) limuna, te 6 dag šećera. Dobro ih pokrijte i stavite da se kuhaju 5 minuta. Iz ohlađenih izvadite polovicu limuna, breskve razrežite napola, izvadite im koštицu i protisnite ih da dobijete kašu. Želatinu rastopite s vrlo malo vode u zdjelici, a nju potopite u vruću vodu. Dobro miješajte, dodajte žutanjke, ostatak šećera i sok od pola limuna, pa kuhajte da dobijete glatku svijetlu smjesu. Dok se hladi, tucite kašu od bresaka, dodajte alkohol i stavite na hladno miješajući s vremena na vrijeme. Istucite slatko vrhnje i dodajte u breskve. Od bjelanjka istucite vrlo čvrsti snijeg i tad pomiješajte skupa sve sastojke, stavite pjenu u posudu i ostavite je u hladioniku najmanje 1 sat. Prije služenja ukrasite tučenim slatkim vrhnjem.

Pjena od čokolade

PRIPREMITE: 4 jaja, 15 dag čokolade za kuhanje, žlicu šećera u prahu.

Vrlo pažljivo odvojite bjelanjke od žutanjaka, a čokoladu stavite u posudu pa na paru da se polako otopi. Od bjelanjaka istucite vrlo čvrst snijeg sa šećerom u prahu. Posebno miješajte žutanjke i polako, neprekidno miješajući, dodavajte žličicu po žličicu otopljene čokolade. Oprezno umiješajte snijeg i stavite da se ohladi. Uz to možete poslužiti i tučeno slatko vrhnje.

Pjena s jabukama

PRIPREMITE: 3 velike jabuke, 2 bjelanjka, 14 dag šećera, 2 žlice marmelade od kajsija, 1 žlicu ruma, tučeno slatko vrhnje.

Oprane jabuke ispecite, pa ohlađene ogulite, očistite i protisnite u kašu. Od bjelanjaka istucite vrlo čvrsti snijeg, dodajte mu šećer, rum, jabuke i marmeladu. Tucite tako dugo dok ne dobijete sasvim krutu smjesu. Stavite je na hladno, a prije posluživanja pokrijte tučenim slatkim vrhnjem.

Preljev od čokolade

PRIPREMITE: 1/4 kg čokolade, 1 dl kondenziranog mlijeka (konzerva) ili slatkog vrhnja, 1/2 naranče, 2 čašice konjaka.

Natrgajte čokoladu i stavite u posudu, dodajte kondenzirano mlijeko ili svježe slatko vrhnje (nemojte ga tući!). Miješajte nad parom da se čokolada posve otopi. Onda dodajte naribanu koricu i sok od

naranče, te umiješajte konjak. Prelijte preko sladoleda od vanilije dok je umak vruć, a mlak preko palačinki ili kolača.

Preljev od vina

PRIPREMITE: 4 žutanjka, 4 žlice šećera, 2 dl vina; po želji možete dodati pola žličice škrobnog brašna i žličicu svježe istisnutoga limunovog soka.

Žutanjke i šećer pjenasto umutite, dodajte vino razblaženo s istom količinom vode. Umiješajte – ako želite – škrobno brašno da smjesa bude gušća. Kuhajte na pari da zavri, maknite s vatre i miješajte još neko vrijeme. Umiješajte limunov sok. Vruće prelijte preko sladoleda, palačinki (npr. punjenih orasima) ili nekoga drugoga toplog kolača, a mlakim prelijte biskvit i druge kolače.

Preljev od malina ili jagoda

PRIPREMITE: 1/2 kg malina ili jagoda, 6–8 dag šećera, 1 žlicu škrobnog brašna, 1 čašicu likera od malina ili jagoda (ovisno o tome koje voće odaberete).

Oprano i očišćeno voće pomiješajte sa šećerom (količinu možete smanjiti ili povećati po ukusu), pa zalijte s 1/4 l vode. Miješajte na vatri da zavri. Onda razrijedite škrobno brašno s malo vode, dodajte voću i skuhajte da se zgusne. Dodajte liker i prelijte preko sladoleda, kreme ili kolača (npr. biskvita).

Punč krema

PRIPREMITE: 3,5 dl jakoga ruskog čaja, 2 naranče, 2 limuna, 20 dag šećera, 1 dl ruma, 1 jaje, 1 žlicu škrobnog brašna, 10 dag maslaca.

Jaje dobro promiješajte sa šećerom, dodajte sok od naranača i limuna, škrobno brašno i rum. Stavite komade dobro oprane limunove i narančine kore. Skuhajte u pari i smjesta izvadite kore. U još mlako dodajte dobro umiješani maslac i stavite u zdjelu ili u posudice. Poslužite hladno, a možete ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem.

SLADOLEDI I LEDENI SLATKIŠI

»Aljaska«

PRIPREMITE: 7 dag čokolade, 2 žutanjka, 7 dag šećera, malo maslaca, kupovni voćni kolač, raznovrsno voće (sirovo ili iz kompota), 2 bjelanjka, 4 žlice šećera u prahu, 1 žličicu kakaa, omot sladoleda.

Na pari skuhajte čokoladu, žutanjke i 7 dag šećera. Dodajte malo maslaca da dobijete vrlo gustu smjesu. Kupovni kolač razrežite vodoravno i stavite na vatrostalni pladanj. Pokrijte ga nasjeckanim voćem i zalijte čokoladom kremom. Posebno stucite čvrsti snijeg od bjelanjaka i u njega umiješajte šećer u prahu i kakao. Na kolač stavite paket sladoleda i pokrijte snijegom da se uopće ne vidi. Stavite kolač u vrlo zagrijanu pećnicu da se za tri minute snijeg zapeče. Odmah poslužite, jer sladoled bi se inače mogao otopiti. Možete preliti zagrijanim rumom i zapaliti.

Bijeli kup

PRIPREMITE: 0,5 l sladoleda od limuna (ili od vanilije), 10 dag šećera, 1 žlicu škrobnog brašna, sasvim malo soli, 1 limun, 2,5 dag maslaca; kriške limuna

i ušećerene svijetle trešnje za ukras, malo kokosova brašna, tučeno slatko vrhnje.

Za preljev naribajte limunovu koricu, dodajte šećer, sol i 2 dl vode, pa skuhajte na pari. U ohlađeno dodajte sok od 1 limuna. U rashlađene čaše stavljajte kugle sladoleda, prelijte ih preljevom, gore stavite tučeno vrhnje, pospite kokosom i ukrasite trešnjom.

Caffe-bar

PRIPREMITE (za 8 osoba): 1 omot sladoleda od vanilije, vrč jake kave (jače no što obično kuhate), 2 šalice tučenoga slatkog vrhnja, viski, konjak, čokoladni liker.

Sladoled podijelite u osam zdjelica i stavite u najhladniji dio hladionika (zamrzivač). Dobro rashladite sve ostale sastojke. Na pladanj poslažite zdjelice sa sladoledom, piće, kavu, tučeno slatko vrhnje, tako da svatko svome sladoledu doda ono što najviše voli.

Gejša

PRIPREMITE: veći omot sladoleda s okusom voća, 2 šalice voća (po mogućnosti onoga po kojemu ima okus, npr. malina, ako je sladoled od malina), 2 šalice narezanih, očišćenih naranča, 1 šalicu prženih, oguljenih badema, 1 šalicu mrvica čokolade, nekoliko keksa, ušećerenih (kandiranih) višanja, 1 šalicu tučenoga slatkog vrhnja.

U šalice (poput onih u kojima ćete poslužiti dodatke) poslažite sladoled (npr. u četiri), tučeno slatko vrhnje, te nekoliko ušećerenih višanja. Stavite u najhladniji dio hladionika (zamrzivač) da se dobro smrzne. Poslužite na pladnju šalice sa sladoledom i šalice s ostalim sastojcima, da svatko dodaje ono što mu je po volji.

Frape

PRIPREMITE (za 1 čašu od 3 dl): 1 dl mlijeka, 1 kuglu sladoleda, 1 dl gustoga voćnog soka ili odgovarajuću količinu svježeg soka, 1/2 čašice ruma ili likera, 2 žlice smrvljenog leda.

U električnu miješalicu najprije stavite samo voće (upotrebljavate li svježe voće) da se zdrobi, pa onda dodajte odjednom sve ostale sastojke. Imate li voćni sok, onda odmah stavite sve. Miješajte da se na površini stvori gusta pjena. Rastočite u visoke čaše i odmah poslužite.

Frape royal

PRIPREMITE: 2 kugle sladoleda od vanilije, 1 žumanjak, 1 žlicu slatkog vrhnja, 1 dl svježe istisnutog soka od naranče, 2 dl mlijeka; tučeno slatko vrhnje i čokoladu za ukras.

Stavite sve (osim tučenoga slatkog vrhnja i čokolade) u električnu miješalicu. Kad dobijete gustu pjenu, stavite je u veće čaše, ukrasite slatkim vrhnjem i pospite čokoladom. Odmah poslužite.

Jabuke sa sladoledom

PRIPREMITE: 1 kg jabuka, 5–10 dag maslaca ili margarina, med, sladoled, tučeno slatko vrhnje, neki džem za ukras, limun.

Očistite i narežite jabuke, ali nemojte ih guliti. Na tavici otopite maslac, pa propirjajte jabuke da samo malo omekšaju i dobiju boju. Maknite ih s vatre i u mlake umiješajte malo meda, probajte jesu li dovoljno slatke, pa nakapajte limunov sok. Na vrh stavite sladoled, tučeno vrhnje i ukrasite nekim džemom. Odmah poslužite.

Ledena krema

PRIPREMITE: 20 dag čokolade za kuhanje, 8 dag maslaca, 4 jaja, tučeno slatko vrhnje.

Razlomite čokoladu na male komadiće u zdjelu, dodajte žlicu hladne vode i miješajte na pari da čokolada omekša. U glatku mješavinu dodajte žutanjak i rastopljeni maslac. Dobro promiješajte i ostavite da se sasvim ohladi. Istucite čvrsti snijeg i dodajte ga kremi. Neka stoji u zamrzivaču najmanje dva sata. Poslužite kremu ukrašenu tučenim slatkim vrhnjem.

Ledena krema od borovnica

PRIPREMITE: 60 dag borovnica, 8 žutanjaka, 5 dl mlijeka, 50 dag slatkog vrhnja, 25 dag šećera u prahu, 6 listova želatine, malo soli i 2 dag maslaca.

Tucite žutanjke sa šećerom i soli, pa u pjenastu smjesu pomalo ulijte vruće, ali ne kipuće mlijeko. Kuhajte na pari, no smjesa ne smije provreti. Miješajte i čim se zgusne preselite posudu s kremom u veću posudu punu hladne vode. Umiješajte omekšale

listove želatine. Oprane i probrane borovnice protisnite ili, bolje, smrvite mikserom, pa umiješajte u kremu. Namažite metalni kalup obilato maslacem i stavite u hladionik da se stegne masnoća. U međuvremenu istucite slatko vrhnje i umiješajte u ohlađenu kremu, pa to ulijte u kalup. Hladite u najhladnijem dijelu hladionika najmanje tri sata. Prije posluživanja istresite na pladanj.

Punjena dinja

PRIPREMITE: 3 do 4 sasvim male, zrele dinje, 20 dag svježega kravljeg sira, 5 dag vrhnja, 10 dag šećera u prahu (ili više, po ukusu), petnaestak listova metvice (ne paprene!), šaku oraha.

Nasjeckajte listove metvice (mente, nane) i umiješajte u vrhnje, pa ostavite da stoji. Orahe grubo sameljite ili nasjeckajte nožem. Dinje prepolovite, očistite ih i udubinu premažite mješavinom vrhnja i metvice. Preostalo vrhnje promiješajte mikserom sa sirom i šećerom. Dodajte orahe, pa mješavinu stavite u najhladniji dio hladionika (zamrzivač) da se pretvoriti u mekši sladoled, a dinje hladite u hladioniku. Prije posluživanja napunite ih mješavinom.

Ledeni čaj sa sladoledom

PRIPREMITE: 3 žličice listića čaja, 2 žlice sirupa od naranče, čašicu ruma, 1 veći omot sladoleda od vanilije, šećer po ukusu.

Prelijete čaj s 3/8 kipuće vode i ostavite da poklopljen stoji tri minute. Ocijedite ga. Zašećerite po ukusu, dodajte sirup od naranče (vodite računa da je sirup vrlo sladak!). Stavite u hladionik da se dobro rashladi. U čaše metnite komade sladoleda i prelijte čajem kojemu ste dodali još i rum.

Maline melba

PRIPREMITE: 40 dag malina, 2 žlice drhtalice (želea) od ribiza, 2 žličice škrobnog brašna, limunov sok, sladoled, maline za ukras.

Oprane maline (20 dag) zgnječite, dodajte im drhtalicu i miješajte na pari da se sve otopi, a maline omekšaju. Otopite škrobno brašno sa žlicom vode, pa dodajte umaku i dalje kuhajte da se zgusne. U zdjelice stavite sladoled, prelijte umakom i odozgo stavite svježe maline.

Sladoled Marije Terezije

PRIPREMITE: 3 dl sladoleda od čokolade, 4 dl slatkog vrhnja, 4 žlice šećera u prahu s mirisom vanilije, 5 piškota, malo šeribrendija, nekoliko komadića ananasa.

Stucite slatko vrhnje sa šećerom u prahu. Posebno namočite piškote šeribrendijem, natrgajte ih i umiješajte u tučeno slatko vrhnje. U četverokutni oblik stavite najprije sladoled od čokolade, gore vrhnje. Neka se smrzne. Prije posluživanja istresite na pladanj i ukrasite ananasom.

Sladoled od banane

PRIPREMITE: 2 dl slatkog vrhnja, 4 žlice šećera, 2 žutanjka, 2 banane.

Mikserom dobro izmiješajte žutanjke sa šećerom, dodajte zgnječene banane, pa kad smjesa bude glatka, ulijte pomalo vrhnje. Stavite u najhladniji dio hladionika i povremeno miješajte da se ne kristalizira.

Sladoled od čokolade

PRIPREMITE: 5 dl mlijeka, 10 dag šećera, 10 dag čokolade, 2 žumanjka, 2 žlice škrobnog brašna, 7 dag maslaca.

Skuhajte mlijeko, šećer, čokoladu, žumanjke i škrobno brašno na pari neprekidno miješajući. U glatku, gustu smjesu dodajte izrađeni maslac, pa ohlađeno stavite u najhladniji dio hladionika. Povremeno miješajte da se ne stvore iglice.

Sladoled sa sodom

PRIPREMITE: veći omot sladoleda s okusom voća, 5 dl tučenoga slatkog vrhnja i bocu soda–vode.

U visoke čaše do jedne trećine stavite sladoleda, dodajte tučeno slatko vrhnje i uštrcajte toliko sode da se napuni čaša. Odmah poslužite.

Voćna salata sa sladoledom

PRIPREMITE: 1/2 dinje, 1/2 kg bresaka, crno grožđe, 1 dl ruma, malo prošeka, sladoled, šećer po ukusu.

Dinje i breskve očistite i narežite na kockice. Pospite ih šećerom, zalijte rumom i stavite u hladionik da stoje nekoliko sati. U hladionik stavite i zdjelice. Bobice grožđa očistite s peteljki, operite ih i ostavite u plastičnoj cjediljci da se sasvim ocijede i osuše. Prije posluživanja dodajte grožđe dinjama i breskvama, zalijte s malo prošeka i promiješajte da se otopi sav šećer. Provjerite je li dovoljno slatko. Stavite u zdjelice, dodajte sladoled i odmah poslužite.

Voćni sladoled

PRIPREMITE: 2,5 dl gustoga vrhnja, 25 dag šećera, 2 dl protisnute voćne kaše (protisnite svježe voće), po želji malo limunova soka.

Sve dobro izmiješajte mikserom i stavite u najhladniji dio hladionika. Povremeno promiješajte da se ne stvore iglice.

RAZLIČITI KOLAČI

Bečka rulada

PRIPREMITE: 5 jaja, 10 dag šećera, 10 dag samljevenih lješnjaka, 2 omota vanilin–šećera; maslac i brašno za mazanje, šećer u prahu za posipavanje; za nadjev – 31 dag maslaca, 32 dag šećera u prahu, 4 rebra naribane čokolade.

Tucite žutanjke sa šećerom, dodajte lješnjake, pa snijeg od bjelanjaca. Alu–foliju namažite maslacem i pospite brašnom, stavite je u lim dovoljno velik da tijesto bude u tankom sloju. Ulijte tijesto i ispecite na srednje jakoj vatri. Ispečeno iskrenite na ubrus posut šećerom u prahu i odmah savijete. Neka se ohladi. Za nadjev dugo izrađujte maslac, onda umiješajte šećer i čokoladu, pa dalje miješajte. Ohlađenu ruladu oprezno odvijte, premažite nadjevom i opet zavijte. Izvana pospite naribanom čokoladom.

Bečki jastučići

PRIPREMITE: 35 dag brašna, 24 dag maslaca, 14 dag šećera, korice od limuna, 2 tvrdo kuhana žutanjka, 1 sirovi žutanjak, 15 dag marmelade od ribizla i bjelanjak za mazanje.

Na dasku stavite brašno, dodajte maslac i izmrvite među dlanovima da dobijete mješavinu nalik na pijesak. Dodajte šećer, sitno nasjeckanu limunovu koricu. Tvrdo kuhane žutanjke protisnite pa dodajte i njih, te sirovi žutanjak. Zamijesite prhko tijesto i zavaljajte 3 mm debelo. Izrežite kvadrate sa stranicom od 8 cm. Svaki četverokut u sredini namažite marmeladom. Uglove preklopite i čvrsto pritisnite. Jastučiće namažite bjelanjcem i ispecite u pećnici.

Biskvit

PRIPREMITE: 4 jaja, 12 dag šećera, 8 dag brašna.

Miješajte žutanjke sa šećerom i 3 žlice tople vode da dobijete pjenušavu masu. Umiješajte brašno i snijeg od bjelanjaka. Uspite u maslacem namazan i pobrašnjen lim pa stavite u već zagrijanu pećnicu. Neka se peče pet minuta na jakoj vatri, onda smanjite.

Biskupski kruh

PRIPREMITE: 6 jaja, 14 dag šećera, koricu od pola limuna, 8 dag badema, 5 dag grožđica, malo ruma, 14 dag brašna, 6 dag maslaca, te malo maslaca i brašna za mazanje kalupa.

Bademe ogulite i narežite po duljini, Grožđice očistite i namočite u rum. Limun dobro operite i naribajte koricu. Žutanjke i šećer miješajte da se zapjeni. Dodajte limunovu koricu, bademe, grožđice, snijeg od bjelanjka, brašno i rastopljeni maslac. Duguljasti kalup namažite maslacem i pobrašnite. Ulijte tijesto i pecite 3/4 sata.

Castagnaccio

PRIPREMITE: 15 dag pirea od kestena, 5 dag nasjeckanih badema, 5 dag grožđica, 2 žlice ulja, 1/2 čaše mlijeka.

U posudi pomiješajte pire s čašom vode i 1/2 čaše mlijeka. Dodajte žlicu ulja i dobro izradite da ne bude grudičasto. Smjesa ne smije biti ni rijetka a ni gusta. Vatrostalnu posudu namažite ostatkom ulja, stavite gore tijesto i pospite ga bademima i grožđicama, pa pecite otprilike 45 minuta na jačoj vatri.

Čokoladna rulada

PRIPREMITE: 5 jaja, 8 dag šećera u prahu, 8 dag

čokolade; maslac i brašno za mazanje, šećer u prahu za posipanje; 2 dl slatkog vrhnja, 2 žlice šećera u prahu s mirisom vanilije.

Stavite čokoladu da se otopi. Žutanjke miješajte sa šećerom, dodajte čokoladu i čvrsti snijeg od bjelanjaka. Uzmite komad aluminijske folije, veličine velikog lima, namažite je maslacem i pospite brašnom. Ulijte tijesto (mora biti u sasvim tankom sloju). Stavite peći u vrlo zagrijanu pećnicu, smanjite vatru i pecite kratko vrijeme. U međuvremenu na ubrus pospite šećer u prahu. Na to stavite tijesto ravno iz pećnice i skupa s ubrusom uvijte u ruladu. Kad se tijesto ohladi, odrežite tvrde krajeve, oprezno odvijte, napunite tučenim slatkim vrhnjem, opet zavijte i pospite šećerom u prahu.

Čokoladna šarlota

PRIPREMITE: 1 kutiju piškota, mlijeko za namakanje; za kremu – 25 dag maslaca, 20 dag šećera u prahu, 20 dag čokolade, 7 jaja; tučeno slatko vrhnje.

Piškote namočite u mlijeko i njima pokrijte dno i stranice kalupa za tortu (ili dubljega). Čokoladu otopite na pari. Miješajte dugo maslac, dodajte mu šećer, pa čokoladu. Umiješajte jedan po jedan žutanjke, na kraju snijeg od bjelanjaka. Time ispunite kalup, preostale piškote poslažite po vrhu. Stavite na hladno 2–3 sata, a i dulje, da se dobro stegne. Pokrijte tučenim slatkim vrhnjem i poslužite.

Dalmatinska pečena rožata

PRIPREMITE: 8 jaja, 8 žlica šećera, 1 litru mlijeka, 1 limun; posebno 2 žlice šećera i 2 žlice ruma.

Dobro istucite jaja sa šećerom, dodajte naribanu limunovu koricu i mlijeko. Vatrostalnu posudu malo zagrijte, uspite šećer i opet je grijte da se otopi sav šećer. Smećkastim karamelom oblijte cijelu unutrašnjost posude (naginjite je u različitim smjerovima) i ostavite da se sasvim ohladi. Tad ulijte rum te njime također oblijte stijenke. Ulijte mješavinu jaja i mlijeka, pa pecite u pećnici na 180–200°C oko 40 min. Počne li površina tamnjeti, pokrijte je aluminijskom folijom. Poslužite odmah, toplo ili hladno, s tučenim slatkim vrhnjem.

Damske mušice

PRIPREMITE: za tijesto – 25 dag brašna, 18 dag maslaca, 10 dag šećera, 3 žumanjka; za nadjev – pola kile voća po ukusu; 5 bjelanjaka, 20 dag šećera.

Za tijesto mješajte mikserom šećer, brašno, otopljeni maslac i dodajte žutanjke. Stavite u lim i pecite na laganoj vatri da počne dobivati boju. Izvadite iz pećnice i gore poslažite voće narezano na sitne komade. Na voće metnite čvrst snijeg od bjelanjaka sa šećerom. Stavite opet u pećnicu i pecite na laganoj vatri da snijeg porumeni. Za nadjev umjesto voća možete upotrijebiti i pekmez.

Domaći ratluk

PRIPREMITE: 1 kg šećera u kockama, 15 dag škrobnog brašna, 1/2 limuna, 15 dag badema, bademovo ulje, šećer u prahu, mirise po volji.

Šećer u kockama uspite u lonac i pirjajte s 1/4 l vode. Kuhajte da dobijete vrlo gust sirup. Kad već počne dobivati boju, maknite ga s vatre. Posebno pomiješajte škrobno brašno s litrom vode, umiješajte to u šećer pazeći da se ne stvore grudice. Stavite opet na vatru i kuhajte dok smjesa ne počne otpadati s kuhače. Dodajte poparene, oguljene i na listiće narezane bademe, limunov sok te malo likera za miris i boju. Ulijte u bademovim uljem namazanu posudu i nožem izravnajte površinu da dobijete sloj debljine 3–4 cm. Drugoga dana izrežite kocke i uvaljajte ih u šećer u prahu.

Đurđin kolač

PRIPREMITE: 4 jaja, jednaku težinu maslaca i šećera, a 2/3 težine brašna i 1/3 prženih lješnjaka, malo ruma.

Miješajte dugo maslac, umiješajte mu šećer, pa jedan po jedan žutanjke, zatim brašno, lješnjake i rum, naposljetku snijeg od bjelanjaka. Stavite u pećnicu zagrijanu na 150°C i postupno pojačajte vatru da se tijesto ne bi naglo podiglo u sredini.

Engleski puding od kruha

PRIPREMITE: 8 tankih kriški bijelog kruha, 5 dag maslaca, 5 dag grožđica, 3 dag šećera, 2 jaja, 3,5 dcl mlijeka.

Odrežite koricu s kriški kruha i namažite ih maslacem. Slažite u redove namazanom stranom prema gore u vatrostalnu posudu. Svaki red pospite grožđicama. Tucite jaja sa šećerom, ulijte mlijeko, pa time prelijte kruh. Neka stoji 15 minuta. Zagrijte pećnicu na 180°C i pecite puding 30–40 minuta.

Tuljci

PRIPREMITE: 3 jaja, 13 dag šećera i 15 dag brašna, 1 naranču ili drugo voće, 1 čašu tučenoga slatkog vrhnja.

Jaja, šećer i brašno dobro izradite. Lim namažite uljem i žlicom stavljajte izrađenu smjesu. Pazite da svaka pogačica bude zasebno, da se ne spoje. Pecite dok rubovi ne požute. Još vruće savijte u oblik korneta za sladoled. Naranču ogulite, meso sitno nasjeckajte i pomiješajte s tučenim slatkim vrhnjem. Dobivenom smjesom punite tuljke. Poslužite čim ih napunite.

Grana ili panj

PRIPREMITE: 1 dl brašna, malo soli, 4 jaja, 1 omot vanilin-šećera, prašak za pecivo, 6 dag čokolade, 1 dl šećera; nadjev – 3 dcl slatkog vrhnja, 1 žličicu instant-kave, 2 žličice instant-kakaa, 2-3 žlice šećera u prahu, 1 žlicu mlijeka.

Namažite papir za pečenje ili foliju maslacem i pospite brašnom, pa stavite u lim dovoljno velik da tijesto bude tanko. Zapalite pećnicu da se zagrije na 200°C. Tucite jaja sa šećerom da dobijete gustu smjesu. Dodajte joj otopljenu čokoladu, brašno, malo soli, vanilin-šećer i prašak za pecivo. Pecite 10-15 minuta, pa odmah, čim izvadite iz pećnice, čvrsto zavijte. Neka se dobro ohladi. Onda istucite slatko vrhnje sa šećerom u prahu, dodajte mlijeko u kojemu ste otopili kakao i kavu. Odmotajte roladu, premažite nadjevom, opet zavijte, odrežite manji dio, pa ga »prilijepite« nadjevom. Namažite granu izvana i vilicom udubite koru.

Grčki kolač od oraha

PRIPREMITE: 13 dag maslaca, 3/4 šalice šećera, omot vanilin-šećera, 4 jaja, 3/4 šalice brašna, omot praška za pecivo, malo soli, 3/4 šalice samljevenih (dva puta) oraha, 1/4 l mlijeka; za sirup – 1/2 šalice šećera, žlicu limunova soka.

Omekšani maslac miješajte da postane posve gladak, pa pomiješajte šećer, zatim jedno po jedno jaje te ostale sastojke. Lim namažite maslacem, pobrašnite i ulijte tijesto. Pecite na jakoj vatri više od pola sata. U međuvremenu skuhajte šećer s istom količinom vode i limunovim sokom. Gusti sirup prelijte preko ispečenog, još vrućeg kolača. Poslužite vruće, a kao prilog ide slatko ili neki pekmez.

Halva

PRIPREMITE: 20 dag krupica (griza), 15 dag maslaca, žličicu cimeta, 23 dag šećera, 45 dag mlijeka.

Na slaboj vatri zagrijte 15 dag maslaca. Čim počne dobivati boju, polagano uspite krupicu. Neprekidno miješajte drvenom kuhačom. Kad postane zlatnožuta, zalijte kipućim zašećerenim mlijekom. Kuhajte na slaboj vatri 20 minuta. Umiješajte cimet i poslužite hladno u komadićima.

Išleri

PRIPREMITE: za tijesto – 28 dag brašna, 24 dag maslaca, 14 dag šećera, 17 dag badema, cimeta na vršku noža; 10 dag marmelade, za preljev – 15 dag čokolade, 15 dag šećera, 1 dag škrobnog brašna, 1 dag maslaca.

Na dasku stavite brašno i izmrvite s maslacem. Bademe ogulite i sameljite, dodajte zajedno sa šećerom i cimetom brašnu, pa zamijesite tijesto. Razvaljajte ga da bude 2 mm debelo i izrežite okrugle pločice. Odrezane otpatke ponovo promijesite i izrezujte pločice. Ispecite ih. Polovicu namažite marmeladom i slijepite s nenamazanima. Pripremite čokoladni preljev: u 3 dl vode stavite čokoladu, šećer i škrobno brašno. Kuhajte na pari dok se ne počnu vući niti. Stavite maslac. Neka se malo ohladi i zatim time prelijte išlere.

Jabuke s vinom

PRIPREMITE: 1 kg jabuka, 1/4 litre crnog vina, 7 dag šećera.

Očistite jabuke i izdubite ih. U posudi neka zakipi vino sa šećerom, a zatim dodajte jabuke. Kuhajte otprilike pola sata da jabuke omekšaju. Stavite jabuke na tanjur i prelijte ih sirupom od vina. U hladioniku ih držite otprilike pola sata i onda poslužite.

Jastučići od sira

PRIPREMITE: 25 dag svježeg kravljeg sira, 25 dag maslaca ili margarina, 25 dag brašna, malo soli; različite nadjeve.

Zamijesite tijesto od dobro ocijeđenog sira, omekšalog maslaca, brašna i soli. Neka stoji na hladnome nekoliko sati. Onda ga razvaljajte, previnite, preklopite, opet razvaljajte. To ponovite triput, onda ga razvaljajte, narežite na kvadrate. Kao nadjev možete staviti šunku ili neki tvrđi pekmez. Slane premažite bjelanjkom i pospite grubom soli. Slatke ispečene pošećerite.

Od istoga tijesta možete narezati prutiće, premazati ih žumanjkom, posuti solju i kimom, pa ispeći.

Jesenski nabujak

PRIPREMITE: 3 žemlje, 1/2 l mlijeka, 2 dag brašna, 12 dag šećera, 1/2 kg jabuka, 1/2 kg šljiva, limunovu koricu, mrvice, malo maslaca.

U maslacem dobro namazati oblik za nabujak (ili prikladan lonac) složite na kockice narezane žemlje, a na njih na listiće narezane jabuke i šljive (izvadite im koštice). Pospite sa dvije žlice šećera. Preostali šećer dobro umutite s jajima, brašnom, mlijekom i izribanom limunovom koricom. Miješajte da se zgusne, prelijte preko voća, pospite mrvicama, a na njih stavite nekoliko listića maslaca. Pecite pola sata.

Kalešice

PRIPREMITE: 1 kg brašna, 1/2 kg oraha, 15 dag šećera, ulje za mazanje.

Za ovaj starinski kolač zamijesite od brašna, sasvim malo soli i vode tijesto tvrđe nego za savijaču (štrudl). Nemojte ga rastezati, nego razvaljajte do debljine malog prsta. Orahe istucite, nemojte mljeti (da budu grublji), pospite ih po tijestu i previjte ga. Preklopite, razvaljajte, opet preklopite i razvaljajte. Ponovite nekoliko puta. Stavite u lim i polagano pecite, a odozgo premazujte uljem. (Recept: Aktiv žena Molve kod Đurđevca)

Kataif

PRIPREMITE: 6 žutanjaka, 1 jaje, 3/4 kg brašna; maslac, 1/4 kg badema, 15 dag šećera u prahu; za sirup – šalicu meda, 2 šalice šećera i šipku vanilije.

Zamijesite tijesto od brašna, žutanjaka i jajeta. Razvaljajte što tanje možete i ostavite 15 minuta na toplomu. Onda tijesto smotajte i oštrim nožem narežite što tanje rezance. Raširite ih da se suše. Lim dobro namažite maslacem. Bademe sameljite, pripremite dovoljno otopljenog maslaca. U lim slažite red rezanaca, red badema, svaki red malo pošećerite i zalijte maslacem. Na vrhu neka budu rezanci. Pecite u pećnici. Kad se rezanci malo zapeku, zalijte sirupom za koji ste prokuhali šećer s 2 šalice vode i vanilijom, pa umiješali med. Pecite još neko vrijeme i ostavite da se potpuno ohladi.

Katarina-kocke

PRIPREMITE: za crno tijesto – 7 jaja, 7 žlica šećera, 7 žlica oraha, 4–5 žlica brašna; bijelo tijesto – 5 bjelanjaka, 15 dag šećera, 5 dag grožđica, 15 dag grubo narezanih oraha, 4 žlice ulja, 4 žlice brašna; krema – 5 žutanjaka, 25 dag šećera, 25 dag maslaca ili margarina, sok od 1 naranče, malo čokolade.

Za crno tijesto istucite snijeg, dodajte šećer, jedan po jedan žutanjak, orahe i brašno. Dok se to peče, za bijelo tijesto istucite snijeg od bjelanjaka, dodajte šećer i druge sastojke. Ispecite. Za kremu na pari tucite žutanjke sa šećerom. U ohlađeno dodajte izrađeni maslac i narančin sok. Manji dio odvojite i umiješajte čokoladu (za izradu ukrasa). Crno tijesto prorežite, namažite kremom, stavite bijelo, kremu, drugu polovicu i na vrh kremu. Ukrasite tamnom kremom. (Recept: Aktiv žena Đurđevac)

Kocke od maka

PRIPREMITE: 7 jaja, 25 dag šećera, 25 dag samljevenog maka, 1 žlicu mrvica namočenih u rumu, naribanu koricu 1/2 limuna ili naranče, 15 dag maslaca; kiselkasti pekmez i čokoladnu ocaklinu.

Tucite žutanjke sa šećerom, dodajte mak, mrvice, koricu, izrađeni maslac i snijeg od bjelanjaka. Pecite na umjerenoj vatri. Ohlađeni kolač premažite pekmezom i prelijte ocaklinom. Narežite na kocke.

Kolač od bresaka

PRIPREMITE: 5 jaja, izvažite pa stavite istu toliku količinu šećera i maslaca, izvažite 4 jaja pa isto to-

liko brašna; 1/2 kg bresaka, šećer u prahu s mirisom vanilije.

Miješajte šećer s maslacem, pa kad se zapjeni, dodajte jedan po jedan žutanjak, zatim brašno i snijeg od bjelanjaka. Stavite tijesto u dovoljno velik lim kako ne bi bilo suviše debelo. Odozgo poslažite polovice očišćenih bresaka. Pecite 20 – 25 minuta. Zabodite iglu da provjerite je li skroz pečeno. Ohlađeno pošećerite.

Kolač od keksa

PRIPREMITE: 30 dag maslaca, 20 dag šećera, 4 žlice kakaa, 2 žutanjka, 1 čašu prošeka, 15 dag keksa; za ukras – slatko vrhnje, 1 – 2 žlice šećera.

Pjenasto umutite maslac, dodajte šećer i miješajte još 10 minuta. Uspite kakao, žutanjke i miješajte dok smjesa postane glatka. Sad malo-pomalo dodavajte prošek uz neprestano miješanje. Na dasci usitnite kekse u nepravilne komadiće, dodajte ih kremi, polako miješajući. Maslacem namažite pravokutni oblik, obložite ga masnim papirom također namazanim maslacem i na to istresite smjesu. Stavite u hladionik da se hladi 3 – 4 sata. Ovaj kolač najbolje je pripremiti dan prije. Prije nego što ga ponudite, kolač istresite iz oblika, odstranite papir i ukrasite slatkim tučenim vrhnjem.

Kolač od suhih šljiva

PRIPREMITE: 1/2 kg suhih šljiva, 20 dag brašna, 4 jaja, 25 dag šećera, 1 litru mlijeka, 1 štapić vanilije, malo ruma.

Sat prije pripremanja kolača namočite suhe šljive u mlaku vodu. Jaja dobro promiješajte sa 25 dag šećera i dodajte brašno, te nastavite miješati da smjesa postane sasvim glatka. Mlijeko skuhajte s vanilijom i ohlađeno polako ulijevajte u gornju smjesu.

Zatim dodajte malo ruma. Lim dobro namažite maslacem, po dnu rasporedite ocijeđene šljive i prelijte ih smjesom. Stavite u vrlo vruću pećnicu na 10 minuta da se diže, dalje pecite na slaboj vatri još pola sata.

Mačje oči

PRIPREMITE: za tijesto – 5 jaja, 4 žlice šećera, 2,5 žlice kakaa, 1 žlica brašna, 1 prašak za pecivo; brašno i margarin za lim; za nadjev – 3 jaja, 15 dag šećera, 15 dag čokolade, pola žličice instant kave, 1 vanilin-šećer, 20 dag maslaca, 3–4 banane.

Tucite žutanjke sa šećerom, dodajte kakao, brašno, prašak i snijeg od bjelanjaka. Uzmite veliki lim da tijesto bude u tankom sloju, dobro ga namažite i pobrašnite. Ulijte tijesto i pecite na srednje jakoj vatri najviše 15 minuta. Iskrenite tijesto na papir posut šećerom, odmah oba duža kraja svijajte prema sredini kao ruladu. Ostavite da se hladi. Za kremu kuhajte na pari jaja, šećer, čokoladu, kavu i vanilin-šećer. U ohlađenu smjestu umiješajte dobro izrađeni maslac. Oprezno odvijte tijesto, premažite ga polovicom nadjeva i s oba duža ruba stavite banane. Ponovo savijte s obje strane prema sredini pa izvana namažite kremom. Kad budete rezali, banane će se doimati kao oči.

Malakoff

PRIPREMITE: za biskvit – 5 jaja, 25 dag šećera, 2,5 dag brašna; za vanilijinu kremu – 6 dl mlijeka, 2 žutanjka, 5 žlica šećera, 2 žlice krupičastog brašna, komadić vanilije: 3-4 breskve i 2 banane ili 1/4 šumskih jagoda i 2 koluta ananasa, 5 dag lješnjaka, 20 dag šećera, 3 žlice ruma, 1/2 limuna, 4 šipke čokolade; 2 dl tučenog slatkog vrhnja.

Najprije od 5 jaja ispecite biskvit i narežite ga na kockice. Zatim skuhajte kremu od vanilije: promiješajte žutanjke, šećer i brašno, pa u to ulijevajte hladno mlijeko neprestano miješajući da ne bude grudica. To tucite na vatri da vri 3-4 minute, a zatim ostavite da se ohladi. U međuvremenu pripremite voće: breskve operite, očistite, narežite na kockice i prokuhajte u malo zaslađene vode, ostavite da se ohlade; ostalo voće operite, narežite na kockice, pospite šećerom u prahu i ostavite da stoji kako bi pustilo sok.

Lješnjake narežite na veće komadiće i popržite, zatim skuhajte sirup od vode i šećera. Razdijelite napola i stavite u dvije zdjele. U jednu polovicu dodajte rum i sok od pola limuna, a u drugu rastopljenu čokoladu, pa namočite po pola biskvita, a zatim ocijedite da ne bude suviše vlažno. Priredite duboku zdjelu i slažite redove: najprije svijetli biskvit, pa voće i lješnjake, malo vanilijine kreme, pa tamni biskvit, opet voće itd., a naposljetku prelijte ostatkom vanilijine kreme. Neka stoji u hladnjaku najmanje dva sata. Prije služenja ukrasite tučenim slatkim vrhnjem i voćem.

Margitine kocke

PRIPREMITE: 6 bjelanjaka, 20 dag šećera, 2 žlice brašna, 20 dag samljevenih oraha; za preljev – 6 žutanjaka, 25 dag šećera, 10 dag maslaca, 10 dag čokolade, malo ruma.

Istucite čvrsti snijeg od bjelanjaka, umiještajte ostale sastojke, pa ulijte u zamašteni i pobrašnjeni lim. Ispecite i ostavite da se ohladi u limu. Za preljev tucite na pari žutanjke sa šećerom i naribanom čokoladom. U zgusnuto dodajte izrađeni maslac i rum, pa time prelijte kolač. Režite na kocke kad se ohladi.

Mandulata

PRIPREMITE: 20 dag šećera, 2 bjelanjka, vaniliju, limun, 10 dag meda, 20 dag sitno narezanih oraha, 2 četvrtaste oblate.

Istucite čvrst snijeg od bjelanjaka, umiještajte šećer, miris vanilije, malo naribane limunove korice i sok od pola limuna. Posebno pristavite med, pa kad zavri, dodajte mu stučeni snijeg, promiještajte, dodajte orahe i kuhajte otprilike još 5 minuta na slaboj vatri. Miješajte i pazite da ne požuti. Polutoplo namažite na jednu oblatu, stavite gore drugu i pritisnite nekim težim predmetom. Režite drugi dan.

Nabujak od jabuka

PRIPREMITE: 1 kg jabuka, 5 žlica šećera (točna količina ovisi o slatkoći jabuka), 3 jaja, žlicu maslaca, malo cimeta, sok od 1/2 limuna, 5 žlica šećera u prahu.

Jabuke operite, očistite i narežite ih na tanke ploškice. Prokuhajte 2 žlice šećera sa 1 dl vode, u to stavite jabuke i skuhajte ih. Posebno istucite žutanjke s preostalim šećerom, umiješajte cimet i otopljeni maslac, pa smjesu miješajte u skuhane, kipuće jabuke. Preselite ih u vatrostalnu posudu, pokrijte snijegom od bjelanjaka, u koji ste umiješali šećer u prahu. Zapecite u pećnici.

Nabujak od kestena

PRIPREMITE: 1/4 kg kestena, 5 dag maslaca, 5 žutanjaka, 6 dag šećera, limunove korice, snijeg od 4 bjelanjka, 1 dl slatkog vrhnja, 2 dag šećera u prahu, malo ruma ili maraskina.

Oguljene kestene najprije malo ispecite a zatim skuhajte, sameljite na stroju za meso i protisnite. Nakon toga pjenasto umutite maslac sa žutanjcima i šećerom, dodajte protisnute kestene, malo limunove ribane korice, rum ili maraskino i naposljetku čvrsti snijeg. Smjesu stavite da se zapače u zdjeli namazanoj maslacem ili margarinom, a poslužite s tučenim slatkim vrhnjem.

Nabujak od prosene kaše

PRIPREMITE: 5 dl mlijeka, 10 dag šećera, 15 dag prosene kaše, 6 dag maslaca, 4 jaja, malo vrhnja, masnoću za lim.

Opranu kašu skuhajte u kipućem mlijeku. Smiješajte maslac sa šećerom, umiješajte žumanjke i tucite da dobijete pjenastu smjesu. Dodajte ohlađenu skuhanu kašu, pa snijeg od bjelanjaka. Ulijte u namašteni lim i stavite u pećnicu. Napola ispečeni nabujak zalijte vrhnjem i ispecite do kraja. (Recept: Aktiv žena Srpska Kapela kod Vrbovca).

Nabujak od tjestenine

PRIPREMITE: 25 dag rezanaca ili neke druge gotove tjestenine, 5 dag maslaca ili margarina, 4 dag šećera, 3 jaja, 5 dag grožđica, 5 dag oraha, koricu 1 limuna, 1 omot vanilin-šećera.

Rezance spustite u kipuću slanu vodu, skuhajte ih i ocijedite. U međuvremenu izradite maslac, umiješajte šećer, vanilin šećer, pa jedan po jedan žutanjak da dobijete glatku smjesu. Dodajte ocijeđenu tjesteninu, limunovu koricu, narezane grožđice i smljevene orahe. Naposlijetku oprezno umiješajte snijeg od bjelanjaka. Kalup ili vatrostalnu posudu namastite i pospite mrvicama, uspite smjesu i pecite na 175-200°C oko 40 minuta. Odozgo pospite šećerom i uz nabujak poslužite neki kompot.

Naranče s maraskinom

PRIPREMITE: 5 naranača, šećer, maraskino, aluminijsku foliju

Narančama vrlo oštrim nožem ogulite samo gornji, žuti dio kore, koji ste prije toga dobro oprali. Oguljenu koru narežite na sasvim uske rezance. Skuhajte gusti sirup od šećera da se smanji na polovicu i u njemu prokuhajte korice. Maknite s vatre, pustite da se ohlade. Naranče sad ogulite dokraja. Narežite ih vrlo tanko vodoravno. Za svaku porciju pripremite komad folije, u svaku stavite 3-4 odreska naranče i sok što su ga pustile, pa korice sa sirupom u koji ste metnuli maraskino. Poslažite zamotane naranče na lim i stavite u pećnicu zagrijanu na 180°C. Zagrijavajte samo 2 min i odmah poslužite. Foliju prorežite na tanjuru da se odmah jede.

Pecivo od krumpira

PRIPREMITE: 1/4 kg pirea od krumpira, 20 – 25 dag brašna, 13 dag maslaca, 13 dag šećera, sol, 1 žlicu šljivovice, 3 žutanjka, marmeladu od šljiva.

Skuhajte krumpir u ljusci, ogulite ga, protisnite, izvažite potrebnu količinu i ostavite da se ohladi. Zatim dodajte šećer, sol i rakiju. Izmiješajte, u sredini načinite udubinu i u nju stavite dva žutanjka i razmekšan, ali ne i rastopljen maslac. Mijesite tijesto dodavajući brašno malo-pomalo. Načinite kuglu, pokrijte je i ostavite da stoji najmanje jedan sat. Tad je još jednom izmijesite, razvaljajte i narežite kvadrate stranica 8 – 10 cm. U sredinu stavite žlicu marmelade i uvijte da dobijete kiflu. Namažite izvana žutanjkom. Poslažite ih na lim namazan maslacem i naprašen brašnom. Pecite na srednje jakoj vatri po prilici pola sata. Poslužite mlako.

Pire od kestena

PRIPREMITE: 1 kg kestena, 3/4 l mlijeka, malo soli, 5 dag šećera, 10 dag maslaca, 18 dag vanilin-šećera, 1/4 slatkog vrhnja.

Ogulite kestene pa skuhajte u mlijeku sa šećerom i solju. Izvadite ih iz mlijeka, zgnječite, dodajte razmućeni maslac i dolijte toliko mlijeka u kojemu se kuhalo da postane jednolična, gusta smjesa. Protisnite je da biste dobili pire. Istucite slatko vrhnje s vanilin-šećerom, pa stavite na pire.

Pogačice od čvaraka

PRIPREMITE: 1 kg brašna, 1/2 kg čvaraka, 25 dag maslaca, 3 dl bijelog vina, 4 dag kvasca, sol, papar, 4 dl mlijeka, 1 bjelanjak.

Ako su čvarci krupniji, sameljite ih. Pomiješajte ih s maslacem. Kvasac otopite u mlijeku i pustite da malo uzađe. Na dasku stavite brašno, u sredini načinite udubinu u koju stavite kvasac, čvarke, sol, papar, mlijeko, vino. Zamijesite glatko tijesto, ostavite ga da stoji. Razvaljajte tijesto na 2 cm debljine. Presavijte ga 4 puta i ostavite na hladnomu da stoji 1 sat. Zatim razvaljajte, opet presložite na četiri i vratite na hladno. Ponovite to još nekoliko puta i uvijek ostavite na hladnomu da stoji 5–6 minuta. Nakon toga razvaljajte tijesto na 1,5 cm debljine, izrežite pogačice, ucrtajte tupim bridom noža rešetku, premažite ih bjelanjkom i ispecite na slaboj vatri.

Punjene kajsije

PRIPREMITE: 8 velikih zrelih kajsija, 10 dag oraha, 5 žlica šećera, 2 jaja, šećer u prahu, malo margarina.

Orahe sameljite, jaja miješajte sa šećerom, dodajte orahe i sve dobro promiješajte. Kajsije operite, izvadite im koštice oprezno da ih sve odijelite u dva dijela. Dobivenu šupljinu napunite nadjevom od oraha. Poslažite ih u namaštenu vatrostalnu zdjelu, pošećerite i prepecite desetak minuta u pećnici. Poslužite hladne.

Rulada koja se ne peče

PRIPREMITE: 15 dag mljevenih oraha ili badema, 12 dag šećera, 1 bjelanjak, 2 rebra čokolade; za na-

djev – 15 dag šećera, 12 dag maslaca, 1 žutanjak, malo ruma ili limunova soka.

Istucite snijeg od bjelanjaka, dodajte orahe, šećer i naribanu čokoladu. Smjesa mora biti čvrsta da je razvaljate. Miješajte dugo maslac, dodajte žutanjak, šećer i rum te dalje miješajte dok ne dobijete posve glatku, pjenastu kremu kojom namažite »tijesto«. Savijte ruladu i stavite u hladionik da se stvrdne.

Roščići od sira

PRIPREMITE: 10 dag protisnutoga svježega kravljeg sira, 10 dag maslaca, 15 dag brašna, malo soli, pekmez, žutanjak.

Od sira, maslaca, brašna i soli zamijesite tijesto. Neka stoji pola sata. Razvaljajte ga, narežite na četverokute, na svaki stavite malo pekmeza i savijte u roščić. Namažite ih žutanjkom i ispecite. (Recept: Aktiv žena Srpska Kapela kod Vrbovca)

Sacherove kocke

PRIPREMITE: 16 dag čokolade, 16 dag maslaca, 16 dag šećera, 6 jaja, 16 dag brašna, malo brašna i maslaca za lim.

Čokolada neka omekša na toplome. Fino je zgnječite i pomiješajte s maslacem i šećerom. Miješajte da dobijete pjenastu smjesu. Dalje miješajući dodavajte jedan po jedan žutanjak, zatim čvrsti snijeg od bjelanjaka i brašno. Ulijte u zamašteni lim. Stavite u veoma zagrijatnu pećnicu, smanjite vatru i pecite oko 3/4 sata. Narežite na kocke. Poslužite sa tučenim slatkim vrhnjem.

Salcburški žličnjaci

PRIPREMITE: 15 dag maslaca, 30 dag šećera, 15 jaja, 5 dag brašna, 3/8 litre mlijeka, 5 dag šećera u prahu.

Maslac, šećer i žutanjke izmiješajte vrlo pjenasto. Posebno istucite vrlo čvrst snijeg. Dodajte ga žutanjcima i na kraju umiještajte brašno. U limu veoma zagrijte mlijeko, u nj stavite žličnjake. Zapecite ih u vrućoj pćenici, pospite šećerom i odmah poslužite. Žličnjake umjesto u mlijeku možete peći u vrućem maslacu.

Savojske kruške

PRIPREMITE: 8 manjih zimskih krušaka, 15 dag šećera, 1 dl suhoga bijelog vina, 5 dag maslaca ili margarina, 10 dag slatkog vrhnja.

Ogulite kruške, prorežite ih, očistite i narežite na tanje kriške. Poslažite ih u vatrostalnu posudu, pošećerite i po njima pospite maslac narezan na listiće. Zalijte vinom. Stavite u zagrijanu pećnicu i pecite 20 minuta na jakoj vatri. Zalijte vrhnjem i pecite još 10 minuta. Poslužite mlako.

Slatke pogačice od čvaraka

PRIPREMITE: 21 dag čvaraka, 28 dag brašna, 7 dag šećera, 1 cijelo jaje, malo soli, limunove korice, cimet, 3/4 žličice praška za pecivo.

Sameljite čvarke, dodajte im brašno, šećer, jaje, sol, začine i prašak te zamijesite glatko tijesto. Ostavite ga da stoji preko noći. Drugi ga dan razvaljajte otprilike prst debelo, hrptom noža urežite rešetku, pa zatim izrezujte okrugle oblike. Pecite ih na umjerenoj vatri da lijepo požute.

Složenac od keksa

PRIPREMITE: 18 tvrdih keksa (npr. petit beure), 3 žlice mlijeka, 2 žlice ruma; za kremu – 10 dag čokolade, 10 dag maslaca, 10 dag šećera, 4 žutanjka.

Tucite žutanjke sa šećerom, a natrganu čokoladu otopite u pari. U pjenušavu smjesu žutanjaka umiješajte čokoladu, pa pjenasto izmiješani maslac. Pomiješajte mlijeko s rumom i time dobro natopite keksе. Slažite keksе u redove, premazujte ih kremom, a ostatkom kreme omažite kolač izvana. Stavite u hladionik da se dobro ohladi.

Stephanie-omlet

PRIPREMITE: 10 jaja, 6 dag brašna, 10 dag maslaca, 15 dag marmelade, 4 dag šećera u prahu.

Istucite čvrst snijeg, posebno izmiješajte šećer i žutanjke, pa tu mješavinu polagano dodajte snijegu. Na kraju umiješajte brašno. U tavici ugrijte maslac, ulijte tijesto da bude otprilike 1 prst debelo i pecite u pećnici da dobije svijetlosmeđu boju. Odmah na-

mažite marmeladom, preklopite, pošećerite i smjesta poslužite.

Svitak od biskvita

PRIPREMITE: 3 jaja, 13 dag šećera, 14 dag brašna, vrlo malo soli: 4 žlice kristalnog šećera; za nadjev marmeladu ili voće.

Lim u kojemu će se peći biskvit pokrijte zamašćenim pergamentom ili aluminijskom folijom premazanom maslacem. Kutove papira izrežite da se u kutovima lima ne bi stvarala debela naslaga. U posudu s vrućom vodom stavite drugu zdjelu, u nju jaja i šećer, pa tucite na pari oko 10 minuta, da dobivena smjesa bude lagana i pjenasta. U trećinu brašna umiješajte sol i uspite to u mješavinu kad je uklonite s vatre. Miješajte dalje metalnom žicom. Zatim dodajte preostalo brašno i žlicu vruće vode, smjesu prelijte u priređeni lim. Pećnica neka bude prije dobro zagrijana i tijesto pecite na vrlo jakoj vatri 7-10 minuta da cijeli biskvit postane podjednako zlatnožut, a pritisak palca ne ostavlja nikakav trag. Priredite komad čistog papira, pospite ga kristalnim šećerom, te na to iskrenite biskvit i zgulite papir (ako ne ide, na nj načas prislonite krpu namočenu prije toga u vruću vodu. Tako će se papir lako dignuti.)

Odrežite tvrde rubove kolača, pa ga premažite podgrijanom marmeladom ili kakvim drugim nadjevom. Zatim nožem s obje strane zarežite male zareze svakih 2 cm i podižući papir zamotajte ruladu, pazeći pri tome da bude čvršće uvijena. Ostavite kolač da se ohladi prije nego što ga poslužite.

Šarlota od naranača

PRIPREMITE: 1/4 kg piškota ili kakvih drugih keksa, skuhanu naranču, 25 dag mljevenih badema, 25 dag šećera u prahu, 25 dag maslaca, dvije čašice kirša (ili maraskina ili ruma), 25 dag slatkog vrhnja, 2 naranče.

Pripremite posudu (18 cm u promjeru), a na dno u obliku vijenca poslažite skuhanu naranču razdijeljenu u režnjeve. Zatim uspravno poslažite piškote oko svih stranica posude. U drugoj posudi razmutite maslac, dodajte bademe, šećer u prahu, pa kirš. Istucite slatko vrhnje sa žličicom šećera u prahu da bude vrlo čvrsto, dodajte nasjeckane oguljene naranče. Stavite u već prije načinjenu mješavinu i sve izlijte u priređenu posudu. Preostale piškote izmrvite i pospite po vrhu, a zatim stavite u hladionik ili na vrlo hladno mjesto do sutradan. Prije služenja posudu stavite načas u toplu vodu, a onda kremu iskrenite na pladanj na kojemu ćete je poslužiti. Kremu možete ukrasiti narančom.

Šarlota s bademima

PRIPREMITE: kutiju piškota, za kremu – 15 dag maslaca, 4 žumanjka, 20 dag šećera, 20 dag badema, 5 dl slatkog vrhnja, 3 dag šećera u prahu, malo mlijeka.

Piškote malo navlažite mlijekom te njima pokrijte dno i stranice okrugloga kalupa za tortu. Za kremu dugo miješate maslac mikserom ili drvenom kuhačom, pa umiješajte jedan po jedan žutanjak, šećer i samljevene bademe. Polovicu slatkog vrhnja istucite, dodajte kremi i njome ispunite šarlotu. Ako je ostalo piškota, poslažite ih po sredini kolača. Stavite šarlotu na hladno da stoji do drugoga dana. Tad je ukrasite preostalim tučenim slatkim vrhnjem, kojemu ste dodali šećer u prahu.

Šarlota s grožđem

PRIPREMITE: 15 dag šećera, 2 žlice likera, limun, 28 piškota (keksa), 40 dag sitnoga crnoga ili crvenoga grožđa.

Šećer skuhajte sa četvrt litre vode da dobijete gust sirup. U ohlađeni dodajte liker i malo limunova soka. Izlijte sirup u duboki tanjur i u njemu namočite piškote. Grožđe operite i dobro osušite. Dno dublje posude pokrijte polovicom piškota, a stranice čitavim. Slažite redove keksa i redove grožđa. Na vrhu neka budu keksi. Sve to zalijte sirupom. Poklopite

tanjurićem i na nj stavite nešto teško da se šarlota slegne, pa je držite u hladioniku najmanje dva sata. Okrenite na pladanj i ukrasite bobicama grožđa.

Tatjanin bijeli biskvit

PRIPREMITE: 7 bjelanjaka, 24 dag šećera, 1/2 limuna, 24 dag brašna; kiselkastu marmeladu i voćni sok.

Istucite vrlo čvrsti snijeg i oprezno mu umiješajte šećer, sok i naribanu koricu limuna, te brašno. Ispecite, hladno proređite, malo natopite voćnim sokom i slijepite pekmezom.

Urmašice

PRIPREMITE: 1 jaje, 1,5 dl kiselog mlijeka, 1,5 žličicu šećera, prašak za pecivo, 30 dag brašna, naribane limunove korice, 15 dag masti, 10 dag maslaca; za preljev – 60 dag šećera, vanilin-šećer, 4-5 koluta limuna.

Izmiješajte jaje, mlijeko, šećer i prašak za pecivo. Posebno dobro izradite zajedno mast i maslac, pa polako umiješajte u mješavinu jaja i vrhnja. Dodajte limunovu koricu, pa pomalo, žlicu po žlicu, umiješajte brašno. Oblikujte kuglice, svaku pritisnite na ribež za limunovu koricu da dobijete pogačicu. Zavijte je i stavite u lim. Poslažite urmašice na gusto, stavite ih u vruću pećenicu i pecite na srednje jakoj vatri 20 min. U međuvremenu za preljev skuhajte šećer, vanilin-šećer i limun u 3/4 l vode, pa kipućim prelijte urmašice čim ih izvadite iz pećnice. Poslužite sutradan.

Uštipci s kremom (Princeze)

PRIPREMITE: za tijesto – 4 dag maslaca ili margarina, 11 dag brašna, 3 manja jajeta, malo soli, 2 dag šećera, 1 bjelanjak za mazanje; vanili-krema – 2 žumanjka, 5 dl mlijeka, 1 vaniliju ili 2 omota vanilin-šećera, žlicu-dvije škrobnog brašna, 5 dag šećera; tučeno slatko vrhnje.

Za kremu dobro istucite žumanjke sa šećerom, umiješajte škrobno brašno, zalijte mlijekom u kojemu ste prokuhali vaniliju, pa skuhajte na pari. Za tijesto pristavite 1/8 l vode s maslacem, solju i šećerom, u kipuće pomalo umiješajte brašno i tucite na

vatri da se zgusne. U mlako umiješajte jaja. Neka stoji sat na hladnome. Na vlažni lim stavite hrpice tijesta, premažite ih bjelanjkom i ispecite. Ohlađene prorežite i napunite vanili-kremom i vrhnjem.

Vodeni biskvit

PRIPREMITE: 4 jaja, 20 dag šećera, 20 dag brašna.

Na svaki žutanjak računajte po 5 dag šećera i 1 žlicu vode. Dugo miješajte da dobijete gustu pjenušavu smjesu. Na svaki bjelanjak dodajte žlicu vode i sasvim malo soli, pa istucite snijeg. Umiješajte ga zajedno s brašnom u žutanjke. Ulijte tijesto u lim i stavite u zagrijanu pećnicu, smanjite vatru i pecite polako. Prvih petnaest minuta nemojte otvarati pećnicu.

Vijenac s breskvama

PRIPREMITE: 10 dag brašna, 5 dag maslaca ili margarina, 3 jaja, malo soli, 2 dag šećera; 1 staklenku kompota od bresaka, 4 dl tučenoga slatkog vrhnja; 10 dag čokolade, 3-4 žlice jake crne kave, 1 žličicu ulja.

U 2 dl vode prokuhajte šećer, sol i maslac. Maknite s vatre, dodajte odjednom sve brašno i jako miješajte. Stavite opet na slabu vatru i kuhajte neprekidno miješajući da tijesto postane glatka kugla koja se lako odljepljuje od stijenki lonca. Ostavite da se hladi, i dok je još mlaka, dodavajte jedno po jedno jaje i dobro miješajte. Na zamašteni lim žličicom stavljajte hrpice ukrug da dobijete vijenac, pecite u prije zagrijanoj pećnici 20-25 minuta. Stucite slatko vrhnje, otvorite staklenku s kompotom i breskve dobro ocijedite. Pečeno tijesto ostavite da se dokraja ohladi, onda ga pažljivo razrežite, napunite tučenim slatkim vrhnjem i stavite na pladanj. Rastopite čokoladu s kavom, pa kad se posve rastopi, dodajte malo ulja i tom ocaklinom prelijte vijenac. Unutra poslažite breskve i odmah poslužite.

Zapečene jabuke

PRIPREMITE: 6 čvrstih jabuka; nadjev – 4 žlice samljevenih badema, 2 žlice mlijeka, 6 žlica džema od malina ili jagoda; smjesa za pečenje – 40 dag maslaca ili margarina, 3 dl mlijeka, 1 žlicu mara-

skina, 6-7 žlica brašna, 5 jaja, 2 žlice šećera, malo cimeta; 2,5 dl šećera i sok 1/2 limuna za kuhanje jabuka; margarin za kalup.

Ogulite i izdubite jabuke, pa ih spustite u kipući sirup od šećera, limunova soka i 5 dl vode. Posebno prokuhajte mlijeko sa šećerom i brašnom 3 min. Stalno miješajte da dobijete gustu, glatku smjesu. Maknite s vatre i dodajte jedan po jedan žutanjak. U ohlađenu smjesu umiješajte liker, cimet i snijeg od bjelanjaka. Uspite smjesu u dobro zamašteni kalup. Ohlađene jabuke napunite bademima koje ste prokuhali s mlijekom i pomiješali s džemom. Utisnite jabuke u smjesu u kalupu, pa pecite u pećnici 20 min na 200°C.

Zapečene breskve

PRIPREMITE: 4 velike breskve (svježe ili iz kompota), 3 dag maslaca, 10 dag samljevenih badema, žlicu grožđica, 3 dag naribane čokolade, malo prošeka, 4 žlice šećera, malo cimeta.

Namočite bademe i grožđice u prošek, dodajte im šećer, cimet i naribanu čokoladu. Vatrostalnu posudu namažite maslacem, pa poslažite polovice bresaka udubinom prema gore. Napunite ih mješavinom, sve prelijte prošekom i pecite 35-40 min. Poslužite mlako ili veoma rashlađeno.

Zdenkin kolač

PRIPREMITE: 6 jaja, 25 dag šećera, 25 dag oraha; fini pekmez, tučeno slatno vrhnje.

Tucite žutanjke sa šećerom, umiješajte samljevene orahe i snijeg od bjelanjaka. Ispečeno prorežite i slijepite pekmezom. Narežite na kockice i poslužite s tučenim slatkim vrhnjem.

Žito (koljivo)

PRIPREMITE: 50 dag žita, 50 dag samljevenih oraha, 50 dag šećera u prahu, tučeno slatko vrhnje.

Dobro oprano žito namočite u hladnu vodu da bude pokriveno. Drugog dana (može stajati namočeno i 2 dana) dolijte toliko vode da bude pokriveno i kuhajte na slaboj vatri sat i pol do dva sata da zrna omekšaju. U međuvremenu stalno dolijevajte tople vode da ne prigori. Onda posudu sa žitom omotajte pernatim jastukom, pa će se kuhanje nastaviti, a zrnje će upiti do kraja svu tekućinu. Ohlađeno žito rasprostrite na čistu krpu da se osuši, onda ga dvaput sameljite strojem za meso. Od šećera i oraha odvojite manji dio za posipavanje, a ostalo umiješajte u žito. Mijesite rukom da dobijete posve povezanu smjesu, oblikujte od nje pogaču, pospite je orasima i šećerom. Uz to poslužite tučeno slatko vrhnje.

SADRŽAJ

Kolači s kvascem

Bečke pokladice 3
Bidra 4
Digani štrukli 4
Makovnjača 4
Mihovljanska bazlamača 5
Mliječni kruh i pecivo 5
Naduvak (Gugelhupf) 6
Naduvak s preljevom 6
Orehnjača 6
Osinje gnijezdo 7
Pera 7
Primorska pogača (pinca) 7
Pokladnice (krapfne) 8
Saće (Buchteln) 8
Slovenske potice 9
Talijanska pogača 9

Kolači s praškom za pecivo

Engleski hljeb od jabuka i oraha 10
Engleski kolač sa suhim voćem (Cake) 10
Kakao-kocke 11
Kolač bez vaganja 12
Kolač od trešanja 12
Kolač s limunom 12
Kolač s jabukama 13
Madžarski kolač s medom 13
Naduvak s praškom za pecivo 13
Orehovi meseci 14

Ratni lopovi 14
Starinski levani medenjaci 14

Kolači od vučenog tijesta

Baklava 15
Bučnica s makom 15
Bundevara 16
Djul-pita 16
Marokanski puž 16
Mazanica s makom 17
Međimurska gibanica 17
Savijača (strudel) 18
Savijača od jabuka 18
Savijača od limuna 18
Savijača od višanja 19
Savijača od vrhnja 19
Savijača s kukuruznim brašnom 20
Slatki burek 20
Turska baklava 20
Zagorska bučnica 21

Kolači od lisnatog tijesta

Lisnato tijesto 22
Bosanske pituljice 23
Creissants (Francusko pecivo) 23
Kokina bosanska pogača listara 24
Kocke s kremom 24
Kolač na brzinu 24
Piroški 25
Salenjaci 25
Slavonska jastučnica 25
Torta Frankopan 26

Pite

Pite 27
Američka pita od jabuka 27
Cicvara 28
Darinkina pita 28
Fina pita od jabuka s bademima 28
Kukuruzna pita sa sirom 29
Madžarska pita 29
Medena pita 29
Nadina pita od sira 30
Novozelandska pita od dinja 30
Otkrivena pita od jabuka s vrhnjem 31
Otvorena pita s bobicama 31
Pita od badema 31
Pita od čvaraka s jabukama 32
Pita od čvaraka sa sirom 32
Pita od krumpira 32
Pita od smokava 33
Pita s bundevom 33
Pita s jabukama 33
Pita s jagodama 34
Pita s grožđem 34
Ruska pita 34
Starinska pita od maka 35
Tenka kukuruzna zlevanka 35

Trepa 35
Žabo-pita 35

Prženi kolači

Austrijski mišići (uštipci) 37
Francuski uštipci 37
Primorske fritule 38
Dalmatinske fritule s krumpirom 38
Istarske kroštule 38
Prženo tijesto i umak od pekmeza 39
Fanjki 39
Alžirski kolačići s medom 39
Palačinke – temeljni recept 40
Nadjevi za palačinke 40
Palačinke Suzette 41
Oplenačke palačinke 41
Palačinke Hortobagy 42
Grčke palačinke 42
Palačinke s kupusom 42
Zapečene palačinke sa sirom 43
Krem-palačinke 43
Drobljenac od krupice 43
Odjevene jabuke 44
Carski drobljenac 44
Bugarski omlet 45
Prženi kifli 45

Kuhani kolači

Nabujak od krupice s karamel kremom 46
Istarski krofi 46

Okruglice od hruskavog tijesta sa šljivama 47
Okruglice od sira 47
Okruglice s kvascem 48
Okruglice s kajsijama 48
Okruglice sa šljivama 48
Riža na mlijeku 49
Varenac s crnim ribizima 49
Valjušci s makom 49
Vijenac s orasima 50
Žličnjaci od snijega 50

Torte

Bakina (Schindler) torta 52
Berg-torta 52
Bijela torta 52
Crno-bijela torta 53
Čupava torta 54
Ledena torta od jagoda 54
Doboš-torta 54
Linzer-torta 55
Marijina torta 55
Radecki-torta 56
Reform-torta 56
Sacher-torta 57
Stankina torta 57
Starinska bračka torta 57
Šnajderova torta 58
Torta od grožđa 58
Torta od badema 59

Torta od jagoda 59
Torta od kave 60
Torta od kestena 60
Torta od lješnjaka 60
Torta od koštica 61
Torta od maka 61
Torta od mrkve 62
Torta od naranče 62
Torta od oraha 63
Torta od oraha i kave 63
Torta od palačinki 63
»Torta« s jabukama 65
Torta-srce 65
Vasina torta 65
Ocakline za torte i kolače 66

Kolačići

Bakini linceri 68
Brankini karamel-prutići 68
Brilini prutići 70
Čokoladna salama 70
Čokoladni kolačići 70
Fini keksi 70
Francuski kolačići bez jaja 71
Gurabije starinske 71
Husarski uštipci 71
Hvarske galijice 72
Hvarski medenjaci 72
Hvarski paprenjaci 72
Ivančice 73
Keksi iz Linza 73
Kocke od lješnjaka 73
Kolačići od kestenja 73
Kolačići u košaricama 74
Kuglice od smokava 74
Kukuruzne pogačice 74
Licitar 75
Linački pereci 75
Londonski prutići 75
Madridski kolačići 75
Magdine kuglice 76
Marcipan 76
Medvjeđe šape 76
Nepečeni kolačići 76
Non plus ultra 77
Pišinger-prutići 77
Poljupci od lješnjaka 77
Poljupci od kokosa 78
Paprenjaci 78
Pragovi 78
Prkači 78
Prhki pužići 78
Prutići od kokosa 79
Prutići od oraha 79
Ribice 79
Snježne loptice 80
Tortice s voćem iz kompota 80
Trokutići od badema 80
Vanili-kiflići 81
Vjenčići s anisom 81

Vjenčići sa cimetom 81
Zvjezdice 81

Kreme, pjene i preljevi

Bugarska krema 82
Jagode u kremi 82
Jednostavna voćna pjena 83
Krema od bresaka 83
Krema od kajsija 83
Krema od kave 83
Krema od sirovog voća 84
Krema od žutanjaka 84
Pjena od bresaka 84
Pjena od čokolade 85
Pjena s jabukama 85
Preljev od čokolade 85
Preljev od vina 86
Preljev od malina ili jagoda 86
Punč krema 86

Sladoledi i ledeni slatkiši

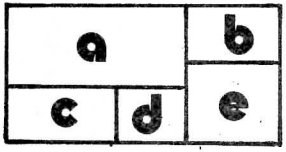
»Aljaska« 88
Bijeli kup 88
Caffe-bar 89
Gejša 89
Frape 89
Frape royal 90
Jabuke sa sladoledom 90
Ledena krema 90
Ledena krema od borovnica 90
Punjena dinja 91
Ledeni čaj sa sladoledom 91
Maline melba 91
Sladoled Marije Terezije 92
Sladoled od banane 92
Sladoled od čokolade 92
Sladoled sa sodom 92
Voćna salata sa sladoledom 93
Voćni sladoled 93

Različiti kolači

Bečka rulada 94
Bečki jastučići 94
Biskvit 95
Biskupski kruh 95
Castagnaccio 95
Čokoladna rulada 95
Čokoladna šarlota 96
Dalmatinska pečena rožata 96
Damske mušice 97
Domaći ratluk 97
Đurđin kolač 97
Engleski puding od kruha 97
Tuljci 98
Grana ili panj 98
Grčki kolač od oraha 98
Halva 99
Išleri 99
Jabuke s vinom 99

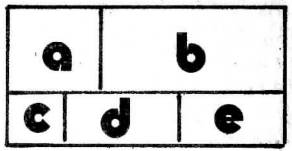
Jastučići od sira 100
Jesenski nabujak 100
Kalešice 100
Kataif 100
Katarina kocke 101
Kocke od maka 101
Kolač od bresaka 101
Kolač od keksa 102
Kolač od suhih šljiva 102
Mačje oči 103
Malakoff 103
Margitine kocke 104
Mandulata 104
Nabujak od jabuka 104
Nabujak od kestena 105
Nabujak od prosene kaše 105
Nabujak od tjestenine 105
Naranče s maraskinom 106
Pecivo od krumpira 106
Pire od kestena 107
Pogačice od čvaraka 107
Punjene kajsije 107
Rulada koja se ne peče 107
Roščići od sira 108
Sacherove kocke 108
Salcburški žličnjaci 108
Savojske kruške 109
Slatke pogačice od čvaraka 109
Složenac od keksa 109
Stephanie omlet 109
Svitak od biskvita 110
Šarlota od naranača 111
Šarlota s bademima 111
Šarlota s grožđem 111
Tatjanin bijeli biskvit 112
Urmašice 112
Uštipci s kremom (princeze) 112
Vodeni biskvit 113
Vijenac s breskvama 113
Zapečene jabuke 113
Zapečene breskve 114
Zdenkin kolač 114
Žito (koljivo) 114

Slika na naslovnoj stranici: lijevo — kolačići u košaricama, lijevo gore — naduvak s preljevom, gore u sredini — snježne loptice, gore desno — tortice s voćem iz kompota, desno — torta-srce i sasvim sprijeda — fina pita od jabuka. (IPC)



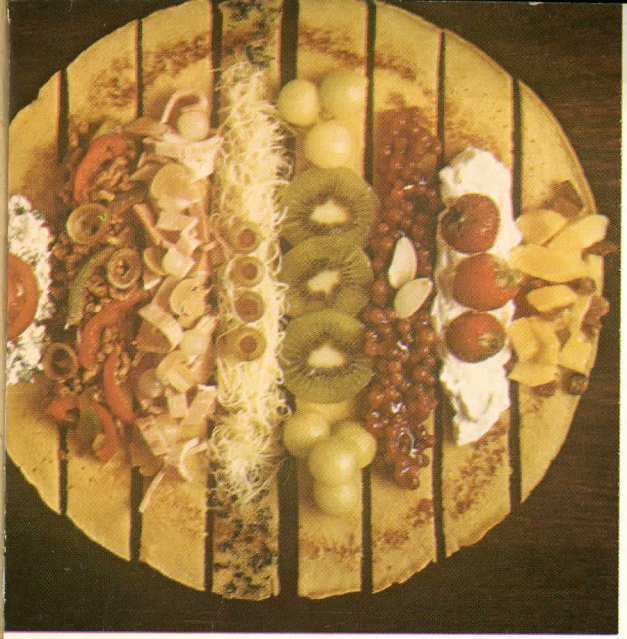
Slike na drugoj stranici omota:
a — Izbor kolača: sasvim sprijeda engleski »hljeb« od jabuka i oraha, lijevo naduvak (kuglof) s praškom za pecivo, lijevo gore sacher-torta, u sredini pita s bundevom (IMS).
b — Istarske kroštule (Snimio Saša Novković).
c — Vanili-kiflići (Snimio Zvonko Brezović).
d — Domaći ratluk.
e — Jabuke, jabuke! Evo manje poznatih slatkiša: sprijeda zapečene jabuke, lijevo gore nabujak od jabuka i sasvim gore pjena s jabukama.

Slike na trećoj stranici omota:
a — Palačinke — vječita tema za mnoge varijacije i s nadjevima i s dodacima u tijesto. S lijeva udesno: palačinke s nadjevom od sira i rajčica, s mesnim nadjevom, pa s nadjevom od šunke i gljiva, mirišljive palačinke, one s nadjevom od voća, s džemom zvane »Zadar«, s nadjevom od jagoda i, naposljetku, od jabuka.



b — Hladni bife s industrijskim sladoledima: osobnu notu dat ćete im ukrasom od pekmeza, ukuhanog ili svježeg voća, ribane čokolade, a dobro će doći i neki topli preljev. Sasvim desno u zdjelici je preljev od čokolade, do njega od vina, pa čaše s ledenim čajem sa sladoledom. Lijevo, u visokoj čaši je frape royal, a sasvim lijevo preljev od malina ili jagoda (IMS).
c — Ivančice (Snimio Zvonko Brezović)
d — Katarina kocke (Snimio Zvonko Brezović)
e — Kukuruzna pita sa sirom (Snimio Zvonko Brezović)

Slika na vanjskoj stražnjoj strani omota
»Kaj su jeli naši stari« naziv je gastronomsko-turističke priredbe u Vrbovcu na kojoj aktivi žena pripremaju starinska jela. Dio kolača koje su ispekle žene Srpske Kapele: roščići od sira (sasvim lijevo), prženo tijesto i umak od pekmeza (dvije zdjelice gore lijevo), mihovljanska bazlamača (u sredini gore), savijača s kukuruznim brašnom (gore sasvim desno), osinje gnijezdo (sprijeda sasvim desno) i nabujak od prosene kaše (sprijeda u sredini). Snimio: Željko Čupić.



Svitlot

Svijet
jugoslavenska ženska revija
KOLAČI